Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **50 (1941)**

Heft 44

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 44
Basel, 30. Oktober 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 44
Bâle, 30 octobre 1941

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfzigster Jahrgang
Cinquantième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung vom 24. Oktober 1941 im Hotel Bellevue-Palace, Bern

Unter dem Vorsitz von Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler besammelte sich in Bern zu einer ganztägigen Sitzung der vollzählige Zentralvorstand mit den Herren Vizepräsident E. Elwert, F. von Almen, R. Bieri, H. Bon, F. Cottier, A. Fanciola, A. Gamma, F. Kottmann, R. Mojonnet und V. Wiedeman. Als Gäste waren ausserdem anwesend Herr Dr. K. Böschenstein, Vorsteher der Sektion für berufliche Ausbildung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit, Herr H. Jaussi, Präsident der Fachschulkommission S.H.V., und Herr H. Gölden-Morlock, Präsident der Paritätischen Kommission für die Hebung des Kellnerberufes. Als Vertreter des Zentralbureaus waren erschienen die Herren Direktor Dr. Riesen, Dr. Streiff und F. Tritschler.

1. Heizungszuschläge und Winterpreise

Bereits in seiner letzten Sitzung hat sich der Zentralvorstand eingehend mit dieser Frage befasst und im Hinblick auf die seit Kriegsbeginn laut genauen Berechnungen um 35% höhern Gestehungskosten die Berechtigung zu einer allgemeinen Erhöhung der Hotelpreise festgestellt. Er war sich allerdings bewusst, dass die allgemeine Lage einen solchen Schritt kaum zulassen würde und begnügte sich deshalb mit dem Antrag an die Sektionen, auf den letztjährigen Heizungszuschlägen eine kleine Erhöhung von 25 bis 50 Cts. eintreten zu lassen. Nach Kenntnisnahme des Ergebnisses der Umfrage und nachdem inzwischen auch die Ermächtigung der Eidg. Preiskontrollstelle eingeholt worden war, beschliesst nunmehr der Zentralvorstand, mit Wirkung ab 1. November 1941 folgende Heizungs- und Teuerungszuschläge für sämtliche Mitglieder als obligatorisch zu erklären:

Fr. 1.— (bisher 75 Cts.) für Häuser mit einem Minimalpensionspreis bis inkl. Fr. 9.75, resp. einem Minimalzimmerpreis bis inkl. Fr. 3.50;

Fr. 1.25 (bisher Fr. 1.—) für Häuser mit einem Minimalpensionspreis über Fr. 9.75 bis inkl. Fr. 14.—, resp. einem Minimalzimmerpreis über Fr. 3.50 bis inkl. Fr. 5.—;

Fr. 1.50 (bisher Fr. 1.25) für Häuser mit einem Minimalpensionspreis über Fr. 14.— bis inkl. Fr. 17.—, resp. einem Minimalzimmerpreis über Fr. 5.— bis inkl. Fr. 7.—;

Fr. 2.— (bisher Fr. 1.50) für Häuser mit einem Minimalpensionspreis über Fr. 17.—, resp. einem Minimalzimmerpreis über Fr. 7.—.

Diese Erhöhungen sind ausdrücklich als Teuerungszuschlag anzusehen, womit namentlich auch die diesjährigen neuen Steuern, wie Wehropfer, Wehrsteuer und Warenumsatzsteuer, berücksichtigt werden sollen. Ferner sind die erhöhten Ansätze gleichzeitig Minimal- und Maximalzuschläge, d. h. sie dürfen weder unterboten noch überschritten werden. Für Kinder sind jedoch die der Altersstufe entsprechenden Rabatte laut Minimalpreisregulativ gestattet. Die bisherigen Pauschalpreise sind den erhöhten Heizungszuschlägen anzupassen und der Pauschalpreis soll, wie gewohnt, inklusive Heizungszuschlag offeriert werden.

Für Geschäftsreisende und Militärpersonen bleibt die bisherige Ausnahme bestehen, d. h. für diese Gästekategorien soll der Heizungszuschlag in allen Hotels 50 Cts. per Tag betragen, sofern nicht bereits vor Kriegsausbruch ein Heizungszuschlag erhoben wurde. In letzterem Falle kann der Heizungszuschlag von 50 Cts. für Geschäftsreisende und Militär zum Vorkriegsheizungszuschlag hinzugerechnet werden.

Mit dem vorstehenden Beschluss gelten die durch die Sektionspräsidentenkonferenz vom 27. März 1941 in Kraft gesetzten Pensionspreiserhöhungen von 75 Cts. resp. Fr. 1.— nicht als aufgehoben. Vielmehr ist dem damals erhöhten Minimalpensionspreis der jetzt erhöhte Heizungszuschlag noch hinzuzufügen. Die Wintersporthotels berechnen zum letztjährigen Winterminimalpensionspreis den Pensionspreiszuschlag laut Beschluss vom 27. März 1941 und den obenerwähnten neuen Heizungszuschlag.

Es ist selbstverständlich, dass die nunmehr getroffene Regelung, welche den Mitgliedern bereits auf dem Zirkularweg zur Kenntnis gebracht wurde, im Hinblick auf die fortschreitende Teuerung und die Tatsache, dass die Zimmerpreise bisher überhaupt nicht erhöht werden durften, nur als provisorisch gelten kann. Je nach der Entwicklung der Teuerung muss sich der Zentralvorstand vorbehalten, jederzeit die ganze Preisfrage erneut zur Diskussion zu stellen.

2. Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise

Der Zentralvorstand nimmt mit Genugtuung davon Kenntnis, dass die eidgenössischen Räte den seinerzeit zurückgestellten Bundesratsbeschluss vom 28. Dezember 1940 nunmehr genehmigt haben und damit die gesetzlichen Grundlagen für die Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise geschaffen sind. Über die gemeinsam mit dem Schweiz. Wirteverein ausgearbeitete Vorlage steht die definitive Stellungnahme dieses letztern noch aus, wird aber für demnächst erwartet, worauf dann mit den Bundesbehörden die Verhandlungen weitergeführt werden können. Die Direktion erhält Auftrag, inzwischen den Entwurf für ein Reglement über die Kontrolle und Sanktionen auszuarbeiten.

3. Preisnormierung und Preiskontrolle

Die Direktion teilt mit, dass alle an der Radcheckaktion des Hotelplanes und am Hotelplan überhaupt beteiligten Mitglieder, bei welchen zu niedrige Angebote festgestellt werden konnten, zur Vernehmlassung aufgefordert worden seien. Die Angelegenheit kann demnächst zur Beschlussfassung an die Preisnormierungskommission weitergeleitet werden.

Mit der Schweizer Reisekasse sollen erneut Verhandlungen aufgenommen werden, da in bezug auf die Verwendung von Gutscheinen für die Bezahlung von Konsumationen der Restaurantgäste anscheinend noch keine befriedigende Lösung gefunden werden konnte.

4. Nachwuchsfragen im Kellnerberuf

In mehreren Konferenzen hat seinerzeit eine mit Zustimmung der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände der Hotellerie gebildete paritätische Kommission die Grundlagen für die qualitative Hebung des Kellnerberufes geschaffen. Obwohl grundsätzlich damit einverstanden, glaubte der Zentralvorstand, die anbegehrte Ratifikation durch den S.H.V. vorläufig zurückstellen zu sollen, weil nach seiner Meinung bei den gegenwärtigen Kriegsverhältnissen die vorgesehene Regelung gewisse Unzukömmlichkeiten bieten und auch die Bereitstellung einer genügenden Zahl von Lehrplätzen eher hinderlich sein würde. Auf Einladung des Zentralvorstandes hat es nun Herr H. Gölden-Morlock, Zürich, Präsident der paritätischen Kommission, übernommen, sich mit den aufgetauchten Bedenken auseinanderzusetzen. In einem vorzüglichen, von gründlichen Fachkenntnissen und grossem Wohlwollen für den Kellnerberuf zeugenden Referat entledigte sich Herr Gölden seines Auftrages. Leider gestattet uns der beschränkte Raum nicht, auf dessen Ausführungen hier näher einzutreten. In der nachfolgenden Diskussion wurden die Differenzpunkte im einzelnen behandelt und dazu teilweise Anträge gestellt, die nun geprüft werden, worauf dann die Vorlage der Delegiertenversammlung zur Ratifikation unterbreitet werden soll.

5. Reorganisation der Fachschule Lausanne

Bereits vor einiger Zeit haben die Verbände des Gastgewerbes bei den Bundesbehörden das Gesuch um Erhöhung der bisher an ihre Fachschulen bezahlten Subventionen gerichtet. In der Folge fand im Juni 1941 mit den Vertretern der Sektion für berufliche Ausbildung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit eine Konferenz der beteiligten drei Verbände statt, bei welchem Anlass die Behördevertreter den Standpunkt einnahmen, die Gewährung höherer Subventionen müsse von der Durchführung gewisser organisatorischer Änderungen im Schulbetrieb und von der gegenseitigen Abstimmung der Lehrprogramme abhängig gemacht werden, damit einerseits eine möglichst gründliche Ausbildung der Schüler gewährleistet und anderseits die schädigende Konkurrenzierung der einzelnen Lehranstalten vermieden werden könne. Auf Ersuchen der Konferenz hat seither Herr Dr. Böschenstein, Vorsteher der Sektion für berufliche Ausbildung, Richtlinien für die Reorganisation der vier Fachschulen in Lausanne, Zürich, Neuenburg und Luzern ausgearbeitet und darüber im Schosse der Fachschulkommission S.H.V. einen Vortrag gehalten. Da die Durchführung der Vorschläge des Herrn Dr. Böschenstein für den Verein bedeutende finanzielle Folgen haben könnte, lag nun dem Zentralvorstand daran, sich auch seinerseits von ihm persönlich orientieren zu lassen, welchem Wunsche Herr Dr. Böschenstein in der heutigen Sitzung bereitwillig nachkam.

Eingangs seiner Ausführungen gab der Herr Referent eine interessante Übersicht über die Ausgaben der vier Fachschulen in den Jahren 1933 bis 1940, d. h. seit Inkrafttreten des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung. Sie betrugen für

Lausanne	Fr.	637 716	im Mittel	Fr.	79 715
Zürich	„	312 435	„ „	„	39 054
Neuenburg	„	341 305	„ „	„	42 663
Luzern	„	423 160	„ „	„	52 895
	Fr.	1 714 616	„ „	Fr.	214 327

Die Kosten wurden gedeckt durch:

	Fr.	im Mittel Fr
Beiträge des Bundes . .	250 175	31 272
Beiträge der Kantone und Gemeinden	88 990	11 124
Schul- und Kursgelder . .	626 843	78 355
Verschiedene Einnahmen .	11 471	1 434
Beiträge der Verbände . .	737 137	93 392
	1 714 616	214 327

Von 1940 abgesehen, ergibt sich für Lausanne im Mittel eine jährliche Ausgabe von rund Fr. 87 000.—, an die der Bund Fr. 14 000.—, der Kanton Fr. 2000.— und der Verband Fr. 51 000.— beitrugen; der Rest von Fr. 20 000.— wurde durch die Schulgelder aufgebracht.

Weiter folgten allgemeine Betrachtungen über die Anforderungen an einen berufstüchtigen Nachwuchs im Gastgewerbe und über den notwendigen Bildungsgang für die Anwärter auf gehobene Stellungen, die gelernten Berufe und die Hilfskräfte. Es ergibt sich für den Referenten daraus, dass für Jugendliche im Alter bis zu 18 Jahren kein Bedürfnis für eine Fachschule besteht und es nur von gutem sei, wenn jeder im Berufe einmal „unten durch" müsse, also Arbeiten zu verrichten habe, die nicht zu den angenehmen gehören, sondern gelegentlich auch schmutzige Hände machen. Um einen berufstüchtigen Nachwuchs im Gastgewerbe zu erhalten, müssten folgende Voraussetzungen erfüllt werden: a) unter den Berufsanwärtern ist sowohl für den Lehrantritt als auch bei der Besetzung von Arbeitsstellen wie auch bei der Aufnahme in die Fachschule eine sorgfältige Auswahl zu treffen; b) in den Betrieben ist der Aus- und Weiterbildung der Arbeitskräfte alle Aufmerksamkeit zu schenken; c) die Fachschulen müssen eine zweckmässige Organisation mit entsprechendem Lehrprogramm aufweisen. Zu letzterem Punkte wird die Forderung aufgestellt, dass entsprechend den Kreisen, aus denen die Rekrutierung der Schüler im allgemeinen erfolge, unter den einzelnen Fachschulen eine Arbeitsteilung Platz greife und deshalb die Lehrziele aufeinander abgestimmt sein müssen.

Für die Fachschule in Lausanne sieht das Programm des Herrn Dr. Böschenstein als Hauptabteilung die Hotelfachklasse vor, deren Aufgabe ist, das höhere Personal auszubilden. Dieses soll den ganzen Dienstbetrieb eines Hotels kennen. Dabei braucht es nicht die manuellen Fertigkeiten in allen Arbeitsgruppen zu beherrschen oder die Fachkenntnisse in allen Details zu besitzen; aber es muss die Arbeit beurteilen und Weisungen geben können. Als Aufnahmebedingungen für die Hotelfachklasse, deren Lehrprogramm in drei Semestern zu je fünf Monaten durchgeführt werden soll, sind zu nennen:

1. zurückgelegtes achtzehntes Altersjahr;
2. a) gute Allgemeinbildung entsprechend dem Lehrprogramm bis und mit Sekundarklasse einer höheren Mittelschule (Kantonsschule, Gymnasium, Handelsschule), oder
   b) allgemeine Bildung entsprechend der obersten Klasse einer untern Mittelschule (Sekundarschule, Bezirksschule, untere Realschule, Progymnasium, Collège), Besitz des Fähigkeitszeugnisses als Koch oder als Kellner und Nachweis einer beruflichen Tätigkeit im Gastgewerbe von mindestens drei Jahren, Lehrzeit inbegriffen, oder
   c) allgemeine Bildung, wie in lit. b und Nachweis über eine berufliche Tätigkeit im Gastgewerbe von mindestens vier Jahren;
3. Genügende Kenntnisse in der französischen Sprache, um dem Unterricht folgen zu können.

Über seine Allgemeinbildung hat sich der Bewerber durch eine Aufnahmeprüfung auszuweisen. Diese erstreckt sich auf die Muttersprache und auf eine Fremdsprache, wobei die französische Sprache in allen Fällen als Prüfungsfach gilt, Rechnen und Geographie im Rahmen der in lit. a und b genannten Lehrprogramme. Inhaber von Maturitätszeugnissen oder von Diplomen einer Handelsschule, die vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement dem Fähigkeitszeugnis als gleichwertig anerkannt worden sind, sind von der Aufnahmeprüfung dispensiert. Nach der Meinung des Herrn Vortragenden werden durch diese Bestimmungen der Fachschule Schüler zugeführt, die über eine gute Allgemeinbildung verfügen oder sich in der Praxis bereits umgesehen und ausgewiesen haben. Unreife Elemente werden dadurch von der Schule ferngehalten; sie gehören auch nicht in eine mit öffentlichen Mitteln unterstützte Fachschule, die hochqualifizierte Arbeitskräfte heranbilden soll.

Bei einer Stundenzahl von 32—33 in der Woche, zuzüglich 11—14 Stunden für Aufgaben und Freizeitarbeiten, ergeben sich bei 21 Wochen per Semester für alle drei Semester zusammen 2037 Unterrichtsstunden, die wie folgt auf die einzelnen Lehrfächer verteilt werden könnten: Muttersprache 105 Stunden, I. Fremdsprache 252, II. Fremdsprache 189, III. Fremdsprache 189, Kaufmännisches Rechnen 84, Buchhaltung 84, Rechtskunde 84, Stenographie 84, Maschinenschreiben 84, Hotelbetriebslehre 84, Warenkunde 84, Servierlehre 42, Keller- und Weinkunde 42, Praktische Arbeiten 630 Stunden (9—12 per Woche), total 2037 Stunden. Die Aufstellung des Stundenplanes wäre natürlich Sache der Schulkommission, wobei der vorstehend skizzierte Plan als Wegleitung dienen könnte. Ferner wird vorgeschlagen, für die Fremdsprachen eine Unter- und eine Oberstufe vorzusehen, wenigstens für die ersten zwei Semester, damit Schüler mit guten Vorkenntnissen durch Anfänger nicht handikapiert werden.

Neben der Hotelfachklasse als Hauptabteilung wären für die Fachschule Lausanne noch Spezialkurse von 8—10 Wochen Dauer für die berufliche Weiterbildung des Hotelpersonals vorzusehen, so für Bureaupersonal, angehende Küchenchefs und Oberkellner. Dass der Herr Referent die bisher durchgeführten und bewährten 5—6monatigen Kochkurse für Schüler, die nicht Koch werden wollen, in diesem Zusammenhang nicht erwähnte, ist offenbar ein Versehen.

Hinsichtlich der Finanzierung glaubt Herr Dr. Böschenstein, dass das skizzierte Programm mit den durchschnittlichen Aufwendungen und Subventionen der Jahre 1933—1939 (siehe weiter oben), bei einer durchschnittlichen Frequenz von 40—50 Schülern während des ganzen Jahres, durchgeführt werden könne.

An das vom Vorsitzenden bestens verdankte Referat schliesst sich eine Diskussion an, welche grundsätzliche Zustimmung zu den Vorschlägen des Vorstehers der Sektion für berufliche Ausbildung ergibt. Man verhehlt sich dabei allerdings nicht, dass es zur Rekrutierung der nötigen Anzahl Schüler ganz besonderer Anstrengungen bedarf. Im Lichte der jüngsten Erfahrungen scheine es jedenfalls als feststehend, dass das vorgeschlagene Kursprogramm in vollem Umfang nur in normalen Zeiten durchgeführt werden könne. Allseitiges Einverständnis dürfte bestehen in der Forderung einer genügenden Vorbildung der Schüler, auf welchen Punkt insbesondere Herr Jaussi, Präsident der Fachschulkommission, in seinem Votum Gewicht legte. Schliesslich wurde auch die Frage einer eventuellen Erhöhung der Bundessubvention für die Fachschule Lausanne gestellt, die es ermöglichen würde, die Schulgelder auf mässiger Höhe zu halten und so die Frequenz günstig zu beeinflussen.

In seinem Schlussvotum bemerkt Herr Dr. Böschenstein, dass man sich bei der Reorganisation der Fachschule nicht allzu sehr von der Konjunktur beeindrucken lassen dürfe. Es sei aber selbstverständlich, dass man während der Kriegszeit nicht plötzlich mit einem Vollprogramm einsetzen werde. Die Hotelfachklasse könne übrigens erst mit Beginn des dritten Semesters als voll ausgebaut gelten. Hinsichtlich der Subvention muss darauf aufmerksam gemacht werden, dass allgemein die Kredite für Berufsbildung aus Sparrücksichten in den letzten Jahren erheblich gekürzt werden mussten. Für gewisse Fälle bestände aber noch ein Spezialkredit, der evtl. hier beansprucht werden könnte.

Die Frage der Fachschulreorganisation wird nun Fachschulkommission und Zentralvorstand in nächster Zeit voraussichtlich stark beschäftigen. Die Heranbildung eines qualifizierten Nachwuchses darf auch in der Krisenzeit nicht vernachlässigt werden und es muss deshalb danach getrachtet werden, raschmöglichst die Voraussetzungen für die Wiedereröffnung der Schule im nächsten Frühjahr zu schaffen, und zwar mit einem Lehrprogramm, das den gestellten Anforderungen gerecht wird.

6. Autorgebühren

Die Direktion berichtet, dass die Verhandlungen der gastgewerblichen Interessenten mit den Vertretern der Autorgesellschaft im Schosse der von Herrn Bundesrichter Bolla präsidierten Schiedskommission noch zu keinem Ergebnis geführt haben. Immerhin steht eine nicht unerhebliche Ermässigung der von der Autorgesellschaft „Suisa" ursprünglich verlangten Ansätze in Aussicht. Die neuen Gebühren werden anfangs 1942 in Kraft treten. Der Schiedsspruch dürfte demnächst erfolgen.

7. Privatzimmervermietung

Nachdem die im Juli vom Eidg. Amt für Verkehr einberufene Konferenz mit den Vertretern der kantonalen Regierungen sich bekanntlich gegenüber einer eidgenössischen Regelung der

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Brennstoffeinsparung — Zur Frage der Lehrdauer — Schweizerischer Fremdenverkehrsverband — Schweizer Skischulverband.** Seite 3: **Aus dem Ausland — Preise für rationierte Lebensmittel — Lockerung der einschränkenden Oeffnungsvorschriften für das Gastgewerbe.** Seite 4: **Vermischtes — Totentafel — Kleine Chronik.**

Privatzimmerkonkurrenz ablehnend verhielt, hat nunmehr in der Unterkommission der Expertenkommission für die Angelegenheiten der Fremdenverkehrswirtschaft das Amt für Verkehr einen Vorschlag eingebracht, dahingehend, die Regelung der Privatzimmervermieterei durch eine allgemeine Vorschrift an die Kantone zu delegieren. Der Zentralvorstand erachtet eine solche Lösung als den Interessen der Hotellerie schädlich, weil, wie die Erfahrung zeigt, von Kantonen bisher erlassene Vorschriften über die Privatzimmervermietung statt eine Einschränkung der Privatzimmer eine Vermehrung derselben bewirkten. Die Vertreter der Hotellerie in der Expertenkommission werden deshalb beauftragt, an der bundesgesetzlichen Regelung festzuhalten.

Ausserdem wurden einige Traktanden interner Natur behandelt. Zeitmangels wegen mussten verschiedene andere auf eine spätere Sitzung verschoben werden.

Brennstoffeinsparung

Von Herm. Meier, dipl. Ing. ETH, Zürich (Schluss*)

Ersatzbrennstoffe

Ein besonderes Kapitel bilden die Ersatzbrennstoffe: Hierfür kommt heute in erster Linie Holz in Frage. Der vollständige Übergang von Kohlen- auf Holzfeuerung kommt jedoch nur in den sogenannten Holzüberschussgebieten, wie Graubünden, Emmental, Waadt usw. in Frage, oder wo ein Betrieb selbst genügend Holz besitzt. Es soll hier jedoch darauf aufmerksam gemacht werden, dass zur Lagerhaltung einer bestimmten Wärmemenge ca. 1,5—2mal mehr Platz benötigt wird, als wie für Kohle oder Koks. Ein Kubikmeter Koks wiegt nämlich ca. 460 kg und enthält ca. 3220000 Kalorien, während dieselbe Menge Buchenholz bei einem Gewicht von 480 bis 550 kg nur ca. 1800000 Kalorien speichert und Tannenholz noch weniger. Ähnlich wie mit Holz verhält es sich mit unsern einheimischen Kohlen und Anthraziten. Diese können nur als Zwischenschicht im Koksfeuer verbrannt werden, da sie infolge ihres relativ hohen Wassergehaltes und ihrer Kurzflammigkeit nur schwer imstande sind, selbständig zu brennen.

Zur ausschliesslichen Holzfeuerung sollen die entsprechenden Kessel angeschafft werden, da die Verbrennungseigenschaften des Holzes vollkommen anders als diejenigen von Koks sind. Holz ist ein sehr gasreicher Brennstoff. Die Vergasung tritt schon bei einer niedrigen Temperatur (ca. 175° C) ein, wobei in kurzer Zeit grosse Mengen flüchtiger Bestandteile frei werden. Um ein Schwelen und Rauchen zu verhindern, muss deshalb eine genügend grosse Menge Verbrennungsluft zugeführt werden. Diese erste Stufe des Verbrennungsvorganges führt zur allmählichen Bildung von Holzkohle, welche dann unter bedeutend weniger Luftzufuhr und höheren Temperaturen verbrennt. Holzfeuerungskessel für Zentralheizung sind heute von unseren ersten Firmen, wie von Roll'sche Eisenwerke, Zent A.G., Strebelwerke usw., erhältlich.

Eine weitere Frage bildet der Zusatz von Holz in Kokskesseln. Wenn dieser Zusatz sinngemäss den Brenneigenschaften des Holzes gemacht wird und nicht im Übermass, so kann dagegen nicht viel eingewendet werden; z. B. wenn eine rasche Temperaturerhöhung gewünscht wird, kann durch Holzauflegen eine Beschleunigung erreicht werden; Holz locker auflegen und erst nach Vergasung zudecken. Normalerweise wird aber das Holz in Schichten dem Koks beigemischt und auf diese Art ohne grosse Nachteile verbrannt. Kessel gut beobachten, ob durch den hohen Wasserdampfgehalt des Holzes nicht Schwitzwasser auftritt und damit Kamindurchnässungen und Glanzruss.

Für Grosskessel kann Holz auch in Frage kommen, wenn grosse Verbrennungsräume und eine gut funktionierende Luftregulierung vorhanden sind.

Aushilfsheizung

Elektrische Aushilfsheizung: Für nur vorübergehend bewohnte Zimmer kann mit elektrischen Heizkörpern während der Übergangszeit geheizt werden; auch für Räume, in denen die normale Raumtemperatur aus irgend welchen Gründen nicht genügt, kann damit nachgeheizt werden. Es ist darauf aufmerksam zu machen, dass solche Aushilfsöfen nicht zu klein gewählt werden. Soll z. B. ein Zimmer von 25 m³ Rauminhalt von 5 auf 18° C erwärmt werden, so ist hierfür ein Anschlusswert von 1000 Watt notwendig. Man arbeitet bei der elektrischen Zusatzheizung besser, wenn eine reichliche Leistung gewählt wird, die dann bei Nichtgebraucht leicht abgeschaltet werden kann.

Die zahlreichen Modelle elektrischer Aushilfsheizöfen sollen auch möglichst den allgemeinen Bedingungen entsprechen, welche heute in hygienischer Beziehung an die Heizkörper der Zentralheizung gestellt werden. Es sind dies z. B. milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heizfläche mit mässiger Oberflächentemperatur. In dieser Beziehung stehen heute die ölgefüllten Heizkörper (der Fa. Herm. Forster, Arbon) an erster Stelle, ebenfalls empfehlenswert sind die Flachrohrheizkörper (der Fa. Accum A.G., Gossau/Zch.). Weniger zu empfehlen sind die üblichen Kasten aus perforiertem Blech mit glühenden Drahtspiralen. Speichermodelle haben sich weniger bewährt, da sie zu träge sind, d. h. sich zu wenig an die Bedarfsschwankungen anpassen lassen und daher unwirtschaftlich arbeiten. Die Heizeinsätze in die unteren Naben von Zentralheizungsradiatoren sind oft ungenügend, da die Radiatorenheizfläche für Dauerbetrieb berechnet ist, also für den gewünschten Übergangsbetrieb zu knapp. Auch entstehen oft Wärmeverluste durch die Leitungsanschlüsse ins Rohrnetz. Vorteilhaft sind dagegen wieder die Luftheizkörper, wie sie in verschiedenen Modellen auf dem Markte sind, sei es mit natürlichem Auftrieb (Fabrikat Hälg, St. Gallen und Zürich) oder mit motorisch angetriebenem Ventilator (Intertherm usw.).

Brennstoff-Sparapparate

Der folgende Abschnitt soll den Brennstoff-Sparapparaten gewidmet sein. Von Bundes-, Verbands- und anderer Seite wird sparsameres Haushalten mit Kohle, Koks, Öl usw. empfohlen, um dadurch der Verknappung und Verteuerung zu begegnen.

Solche Mahnungen und der entsprechende gute Wille vieler Heizungsbesitzer werden nun durch geschäftstüchtige Leute ausgebeutet. Brennstoff-Sparapparate sind wie Pilze aus der Erde geschossen, welche 20—40% Erpsarnisse „garantieren". Es ist das Verdienst der Eidg. Materialsprüfungs- und Versuchsanstalt Zürich („Empa"), durch entsprechende Versuche die Wirkung einer grossen Anzahl solcher Apparate festgestellt zu haben. Der Vorstand der Brennstoffabteilung, Herr Dr. O. Stadler, veröffentlichte die Resultate in Nr. 2 der Schweiz. Blätter für Heizung und Lüftung vom April 1940**).

Er beschreibt folgende prinzipielle Gruppen von Sparmassnahmen:

I. Vorschläge, durch die eine Verbesserung erzielt werden soll: a) Apparate für die Sekundärluftzufuhr; b) Verwendung von Sparpulver;

II. Apparate, durch welche Zugschwankungen ausgeglichen werden sollen;

III. Apparate, durch welche die Heiz- und Rostflächen dem Wärmebedarf angepasst werden sollen: a) Heizflächenvergrösserung; b) Rostflächenverkleinerung;

IV. Apparate, die auf indirektem Wege zur Brennstoffeinsparung beitragen sollen: a) Aschensiebe; b) Schlackenbrecher; c) Wärmekostenverteiler. Die bekannten Mittel zur Verbesserung des Wärmeüberganges in den Kesseln, wie Entkalkung der Kessel auf der Wasserseite und Entkrustung auf der Feuerseite, sind nicht behandelt, trotzdem besonders über die Entkalkungsverfahren auch sehr viel zu sagen wäre.

Mit der ersten der obgenannten Gruppen von Massnahmen will man eine Verbesserung der Verbrennung bezwecken. Unter gewissen Umständen verbrennt das Material nur zu Kohlenoxyd, dessen Heizwert nur ca. 2500 kcal/kg Kohlenstoff beträgt, während die normale Verbrennung zu Kohlensäure ca. 8100 kcal/kg ergibt. Es fehlt dabei am nötigen Luftüberschuss und damit an der genügenden Menge Sauerstoff, um eine vollständige Verbrennung zu erzielen. Die Apparate für Sekundärluftzufuhr sollen hierfür Abhilfe schaffen. Sie bestehen gewöhnlich aus einem Hohlkörper, der über der Koksschicht montiert ist, einerseits mit der Aussenluft in Verbindung steht und anderseits im Innern des Ofens mehrere Luftaustrittsöffnungen aufweist. Die so zugeführte Luft soll die vollständige Verbrennung aller Gase ermöglichen. Beim grössten Teil der im Gebrauch stehenden Kessel ist jedoch der Anteil an unverbrannten Gasen so klein, dass er auch durch solche Apparate nicht mehr reduziert werden kann, sofern wenigstens die Kesselbedienung eine sorgfältige ist. Die gleiche Korrektur wie mit einem solchen Apparat kann in vielen Fällen auch durch leichtes Oeffnen der Fülltüre erreicht werden. Es ist also vor Anschaffung eines Luftzufuhrapparates einwandfrei festzustellen, ob wirklich unverbrannte Gase abgehen und ob dieser Nachteil nicht auf einfachere Art behoben werden kann.

Die Verwendung von Sparpulvern beruht auf deren Eigenschaft, in der Hitze leicht Sauerstoff abzugeben und dadurch die Verbrennung zu verbessern. Um jedoch 1 kg Kohlenstoff zu verbrennen, braucht es theoretisch 2,66 kg Sauerstoff. Wollte man nur 1% dieser Sauerstoffmenge durch Sparpulver zuführen, so würde man pro 1 kg Kohlenstoff 26,6 g Sauerstoff benötigen. Die Menge des Sparpulvers beträgt aber ein Vielfaches ihres Sauerstoffgehaltes, so dass, um eine Wirkung zu erzielen, eine unmöglich grosse Menge Pulver verbrannt werden müsste.

Die zweite Apparategruppe, durch welche Zugschwankungen ausgeglichen werden sollen, beruhen darauf, dass bei Zugsteigerungen ein Ventil Sekundärluft ins Kamin eintreten lässt, wodurch der auf die Feuerung wirkende Zug und damit die Leistung gleich bleibt. Die Apparate funktionieren im allgemeinen richtig, kommen aber nur dort in Frage, wo schon ein relativ starker Zug besteht. Ob damit Einsparungen erzielt werden können ist fraglich, da meistens eine Zugerhöhung bei starkem Wind entsteht, aber derselbe Wind auch eine Leistungssteigerung der Heizung nötig macht, so dass ein grösserer Zug oft nur günstig wirkt.

Apparate zur Heizflächenvergrösserung können in Frage kommen, wenn bei knapp bemessenen Anlagen ein Anbau neuer Kesselglieder aus räumlichen Gründen nicht mehr möglich ist. In diesem Falle wird ein Hohlkörper in den Feuerraum eingebaut, welcher mit den Vor- und Rücklaufleitungen verbunden ist. In gewissen, genau zu untersuchenden Fällen können Erfolge erzielt werden, nur dürfen die Einbauten die Feuerbedienung nicht zu stark behindern.

Im gegenteiligen Fall, wenn ein Kessel zu gross ist, weil eventuell ein Anlageteil ausser Betrieb gesetzt wurde oder nur ein Kessel besteht, welcher in den Übergangsmonaten zu schwach belastet ist, benötigt man Einbauten, um die Rostfläche zu verkleinern. Die Brennleistung kann dadurch so reduziert werden, dass das Feuer nachts auch bei starker Drosselung nicht ausgeht und die Räume nachts nicht überheizt werden. Es wurden schon früher zum selben Zwecke Einbauten aus Schamottesteinen gemacht, welche aber bei der Reinigung des Rostes oft zerstört wurden. Durch solche festen, gemauerten Abdeckplatten entstunden beim Übergang auf Vollbetrieb und nachher wieder auf Übergangsbetrieb grosse Umstände. Diese werden heute verringert durch Platten aus temperaturbeständigem Guss, welche in die Kesselglieder eingeschoben werden können. Die dahinterliegende unbenützte Rostfläche wird durch Asbestkarton abgedeckt. Herr Dr. Stadler berichtet von einer Einkessel-Anlage, welche bei einer Aussentemperatur von ca. 0—5° C tagsüber die notwendige Leistung ohne weiteres erzeugte, aber nachts so weit gedrosselt werden konnte, dass eine Einsparung von 15% erreicht wurde, indem die Räume nicht mehr überheizt wurden.

Die vierte Gruppe von Einrichtungen, welche einen sparsamen Heizbetrieb ermöglichen, sind zum Teil schon bekannt, nämlich das Aschensieb, aus welchem sich brennbare Teile heraussuchen lassen und der Schlackenbrecher, welcher hauptsächlich bei langen Kesseln ein Reinigen der hinteren Rostflächen erleichtert. Ferner wird noch über einen Apparat berichtet, der es ermöglicht, die bekannten totalen Heizkosten auf verschiedene Mieter entsprechend dem wirklichen Verbrauch zu verteilen. Durch diese Apparate wird ebenfalls eine Einsparung erzielt, da der Mieter den Erfolg der Massnahmen an den geringeren Heizkosten spürt.

Herr Dr. Stadler schliesst seine Ausführungen mit der Feststellung, dass durch die Apparate allein eine Brennstoffeinsparung von mehr als 10% kaum erreicht wird. Andererseits können jedoch durch sorgfältige Bedienung, zweckmässigen Unterhalt der Anlagen und vernünftige Überwachung des Wärmeverbrauches wesentliche Einsparungen erreicht werden, ohne dass Sparapparate gekauft werden müssen.

Feuerung in Küchen und Wäschereibetrieben

Einige Worte sollen auch noch auf die mit Kohle beheizten Küchenherde hinweisen. Hier sind ähnliche Gesichtspunkte massgebend, wie oben für die Zentralheizung schon genannt. Sorgfältige, reinliche Bedienung, besonders von Feuer- und Rauchgasschieber. Kontrolle, ob zu hohe Rauchgastemperatur. Öfters sind Zustände anzutreffen, wo durch die Herdschlange mehr Warmwasser erzeugt wird, als für die Küche benötigt. Der Überschuss läuft dann in die Kanalisation. Hier muss unbedingt die Herdschlange verkleinert oder der Boiler vergrössert werden, wobei das Wasser andern Zwecken dienlich gemacht werden kann, wenn die allgemeine Warmwasserbereitung ausser Betrieb gesetzt wurde.

Weitere Brennstoffreduktionen sind in den Wäschereibetrieben möglich. Durch Anwendung neuzeitlicher Waschmethoden, welche langes Kochen überflüssig machen, wird schon viel gespart. Es könnte jedoch noch viel mehr erreicht werden, wenn verschiedene Wäschereien zusammengelegt würden. Alle Betriebe befreundeter Gesellschaften sollten nur in einer gut eingerichteten Wäscherei arbeiten. Dadurch wird eine gute Ausnutzung der maschinellen Anlagen, der Waschmittel, der Brennstoffe und der Arbeitskräfte erreicht. Transportkosten der Wäsche belasten diese bei Entfernungen von 20—30 km mit höchstens 1—2 Rp. pro kg.

Die vorstehenden Ausführungen zeigen eine Unmenge von kleineren und grösseren Arbeiten, welche neben den fachlichen Beanspruchungen ebenfalls noch geleistet werden sollten. Wer es jedoch versucht, wird daraus Nutzen für seine Gäste und sich selber ziehen können.

*) Siehe „Hotel-Revue" Nr. 43.

**) Erhältlich beim Sekretariat des Vereins Schweiz. Zentralheizungsindustrieller, Stadelhoferstr. 40, Zürich.

Aus dem Leserkreis

Zur Frage der Lehrdauer

In Nr. 35 dieses Blattes ist unter dem Titel „Zum Nachwuchsproblem" die Frage der Lehrzeitdauer aufgeworfen worden. Die seit 1936 geltende eidg. Ordnung setzt die Dauer der Lehrzeit für den Kochberuf auf 2½ Jahre fest für unter 18jährige und auf 2 Jahre für ältere Anfänger. Die Lehrzeit für den Kellnerlehrling beträgt 1½ Jahre. Die Fachkommission für die Hebung des Kellnerstandes will auf 2 Jahre gehen. Es dürfte von Wert sein, zu erfahren, wie es damit in den andern Berufen gehalten wird.

Bis anhin hat das Biga in Ausführung des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung und in Zusammenarbeit mit den beidseitigen Berufsverbänden die Lehrzeitdauer in 86 männlichen Berufen festgelegt und zwar mit folgendem Ergebnis: in 20 Berufen dauert die Lehrzeit vier Jahre (23,2%); in 26 Berufen dauert die Lehrzeit dreieinhalb Jahre (30,1%); in 35 Berufen dauert die Lehrzeit drei Jahre (40,7%); im Küblerberuf ist die Lehrzeit 2½ Jahre, im Kochberuf 2½ bis 2 Jahre, zweijährige Lehrzeit haben der Bäcker- und der Sägerberuf, endlich der Kellnerberuf 1½ Jahre. Es haben demnach 94% eine mindestens dreijährige Lehrzeit; nur 6% haben eine Lehrzeit von geringerer Dauer, darunter die Berufe des Gastgewerbes.

Es gibt Stimmen, die den Nachwuchs nicht früh genug zur Lehrküche hinauswünschen, wegen der Einseitigkeit, die jedem Betriebe anhafte. Dieselbe Gefahr besteht nun aber sozusagen in jedem Berufe. Folglich müsste dieselbe Forderung auf tunlichste Kürzung der Lehrzeit gestellt und befolgt werden. Man vergässe dabei eine der bedeutungsvollsten Aufgaben, die die Berufslehre zu erfüllen hat: sparsame Verwendung von Material und Zeit, also nicht allein Erwerbung beruflichen Wissens und Könnens, sondern auch Erringung jenes Gewissens, das man dem Betriebe und dem Berufsstande schuldet. Dafür taugt keine Schnellbleiche, mit der eine zu kurze Lehre verglichen werden muss. Das Berufsgewissen zu pflanzen, ist neben der Beibringung der Grundbegriffe die vornehmste Aufgabe der Berufslehre. Dem Lehrmeister steht die Berufsschule bei, die heute nicht mehr wie früher lediglich Ergänzungsunterricht in Muttersprache, Rechnen und Buchhaltung gibt, sondern Berufskunde. Es ist dies die theoretische Untermauerung der praktischen Arbeit im Lehrbetrieb. Wie kann nun die Berufsschule in ihren Lehrlingskursen ihre Aufgabe erfüllen, wenn ihr im Kochberuf nur 2—3 Semester, im Kellnerberuf noch weniger zur Verfügung stehen? In diesem Berufe steht es bis anhin besonders schlimm. Der Kellner sollte der sachkundige Berater des Gastes sein. Er hat dieselbe Funktion wie die Verkäuferin hinter dem Ladentisch, für deren Ausbildung heute alles getan wird, um das Geschäft konkurrenzfähig zu machen.

Um dem Berufsnachwuchs Wissen, Können, Gewöhnung und Gewissen beizubringen, bedarf es genügender Zeit. Das ist der Grund, weswegen jene 94% der bis anhin bundesgesetzlich geordneten männlichen Berufe eine 3—4jährige Lehrzeit zugesprochen erhalten haben.

Der Kellner- und der Kochberuf sind in starkem Masse Durchgangsberufe. Sie dienen als Sprungbrett. Aus dem Kellner wird mit der Zeit häufig ein Hotelier, der Koch steigt zum Restaurateur auf. Um so bedeutungsvoller ist die Aufgabe des Berufsstandes, durch das Mittel der kantonalen Fachkommissionen sowohl auf die Auslese des Berufsnachwuchses als auch auf dessen Ausbildung Einfluss zu gewinnen. *O. Stocker.*

Umschau

Schweiz. Fremdenverkehrsverband

Unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsrat Dr. Gafner tagte am 27. Oktober im Bellevue-Palace in Bern der Ausschuss des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes zur Behandlung namentlich folgender Traktanden:

Der Vorsitzende ehrte das Andenken des kürzlich verstorbenen Herrn Prof. Buser, des seinerzeitigen Gründers und Präsidenten und nachherigen Ehrenpräsidenten der schweizerischen Erziehungsinstitute. Herr Prof. Buser war mit dem Fremdenverkehr ausserordentlich stark verbunden und nahm vor seiner Erkrankung in lebhaftester Weise an allen wichtigen Sitzungen teil.

Sodann gab der Präsident Kenntnis von zwei wichtigen Tatsachen für den Fremdenverkehr: Einmal die Gründung des Forschungsinstituts an der Universität Bern mit der Person von Herrn Prof. Walther und ferner die Errichtung des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen mit Herrn Direktor Dr. Hunziker und Herrn Dr. Krapf als Leiter. Für das letztere Institut ist namentlich wichtig, dass das Seminar für Fremdenverkehr als Pflichtfach für sämtliche Schüler an der Handelshochschule St. Gallen erklärt worden ist. — Die beiden Gründungen in Bern und St. Gallen gaben Anlass zu lebhafter Aussprache und man war vor allem der Ansicht, dass man sich gegenseitig über die Zusammenarbeit oder Teilung der Arbeit aussprechen muss.

Der Vorsitzende verbreitete sich dann speziell noch über die Resultate der diesjährigen Sommersaison. Vor allem wurde davor gewarnt, sowohl inbezug auf die Hotellerie als auch die Transportanstalten aus einer gewissen Konjunktur, die der Inlandverkehr brachte, voreilige Schlüsse ziehen zu wollen. Wenn es bei der Hotellerie einzelne bevorzugte Ortschaften oder Häuser gibt, ist anderseits nicht zu übersehen, dass sich andere Gebiete und ganze Regionen in geradezu verzweifelter Lage befinden.

Der Ausschuss beschloss sodann, die diesjährige ordentliche Generalversammlung am 14. und 15. November in St. Gallen abzuhalten. Am Samstag, den 15. November, soll nach der eigentlichen Delegiertenversammlung ein Vortrag eines Stellvertreters des Delegierten für Arbeitsbeschaffung angehört werden, da dieses Thema für den gesamten Fremdenverkehr von aktuellster Bedeutung ist.

Bei der Berichterstattung über die Reiseverkehrsbeziehungen zum Ausland ergab sich trotz bestehender Verträge die Tatsache, dass in absehbarer Zeit offenbar mit einer Besserung dieses Verkehrs über die Grenzen hinaus nicht zu rechnen ist.

Längere Aussprache veranlasste die Frage einer Veränderung der Schulferien. Diese Angelegenheit soll neu aufgenommen werden, und zwar durch Vermittlung des Eidg. Amtes für Verkehr und wennmöglich des Eidg. Departementes des Innern nach weiterer Fühlungnahme mit den direkt interessierten Kreisen.

Beim Traktandum Kriegswirtschaftliche Massnahmen wurde mit Genugtuung von den Vertretern des Transportwesens vernommen, dass die Ferienabonnemente trotz misslicher Lage der Bahnen wieder in Aussicht genommen sind und ebenso die Sonntagsbillette wieder eingeführt werden sollen, sobald es der Betrieb der Bahnen erlaubt.

Die Vorlage zu einem Bundesratsbeschluss über die Vermietung von möblierten Zimmern und Wohnungen gab dem Ausschuss Anlass, in positiver Weise zu diesem sehr wichtigen Traktandum für die Hotellerie Stellung zu beziehen. Bekanntlich lautet die Vernehmlassung der Kantone zu einem solchen Entwurf eher abschlägig und das war die Ursache zu einem Vorschlag, die Regelung einfach an die Kantone zu delegieren. Der Ausschuss stellte sich einheitlich auf den Boden, dass durch eine solche Delegation an die Kantone keine befriedigende Lösung gefunden würde. Man ist der Auffassung, dass, wenn der erste Vorentwurf nicht befriedigen kann, eine zweite Vorlage in möglichst vereinfachter Form ausgearbeitet werden soll, die dann vom Amt für Verkehr mit denjenigen Kantonen zu besprechen ist, welche an einer solchen Vorlage interessiert sind. (Dieser Beschluss des Ausschusses des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes stimmt durchaus mit den Entschliessungen des Zentralvorstandes des Schweizer Hotelier-Vereins in gleicher Sache überein. Red.)

Am Schluss wurde der Ausschuss über die Massnahmen zur Arbeitsbeschaffung im Fremdenverkehr orientiert, dann auch über die Tätigkeit der Schweizer Reisekasse, die bisher einen Markenverkauf von 1,2 Millionen Franken zu verzeichnen hat, und über die Erfahrungen der Sommerzeitansetzung, welche für die Hotellerie günstige Auswirkungen hatte und demzufolge gemäss Eingabe des Fremdenverkehrsverbandes im nächsten Jahr wieder eingeführt werden sollte. M. R.

Schweizer Skischulverband

Der Vorstand dieses Verbandes tagte am 20. Oktober unter dem Vorsitz von Herrn Oberstleutnant Hans Bon in Zürich namentlich zur Besprechung der bereits vorbereiteten Winteraktion. Vom 1. bis 7. Dezember findet gemäss Beschluss des Vorstandes wiederum ein Skischulleiter-Kurs, dieses Mal auf der Kleinen Scheidegg, statt. Die Leitung liegt in den Händen des Geschäftsführers, Herrn Christian Rubi in Wengen. Administration und Berichterstattung besorgt Herr Dr. Senger von der Schweizerischen Verkehrszentrale.

Ferner sind Fortbildungskurse für Berufsskilehrer vorgesehen, und zwar regional und lokal verteilt. Diese drei- oder viertägigen Fortbildungskurse werden von der Schweizerischen Verkehrszentrale finanziert. Eine längere Diskussion entstand darüber, wie man möglichst sämtliche

Skilehrer, welche für die Skischulen in Betracht fallen, zu diesen Fortbildungskursen obligatorisch verpflichten könnte. Gemäss Antrag Simon, Bern, wird eine gesetzliche kantonale Grundlage gesucht. Auch der Interverband mit seiner Skibrevetierung muss für dieses Obligatorium herangezogen werden. Bei Behandlung der weiteren Traktanden wurde namentlich der straffere Ausbau der einzelnen Skischulen behandelt, auch der Ausgleich der gegenwärtig noch ungleichen Beiträge. Momentan wird es allerdings kaum möglich sein, die Finanzierung des Skischulwesens durch die einzelnen Skischulen zu bewerkstelligen. Die Schweizerische Verkehrszentrale muss da gegenwärtig noch einspringen.

Herr Direktor Bittel von der Schweizerischen Verkehrszentrale setzte auseinander, dass man sich im kommenden Winter vor allem auch dafür einsetzen werde, der Jugend zu Skiferien zu verhelfen und sie in die Skischulen zu bringen. Die Prapaganda werde auf jeden Fall nach dieser Richtung fortgesetzt, und man erwarte von der Hotellerie entsprechendes Verständnis. Die zahlreich anwesenden Vertreter der Hotellerie wiesen auf die Schwierigkeiten der Unterkunft in Hotels hin. Es sollte indessen möglich sein, eine besondere Organisation für die Kinder in Skihütten und entsprechend eingerichteten Häusern in den Bergen zu treffen. Dem Hotelier könne eine finanzielle Belastung aus einer solchen Aktion nicht aufgebürdet werden. M. R.

Aus dem Ausland

Deutsche Genehmigungspflicht für die Umwandlung von Hotels

Während früher in Deutschland ein Überangebot an Hotelbetten, zumindestens an einzelnen Orten, vorhanden war, so dass viele Beherbergungsbetriebe über mangelnde Rentabilität klagten, hat in den letzten Jahren eine zunehmende Umwandlung von Hotels an Badeorten in Gefolgschaftsheime und von Grossstadthotels in Bürohäuser eine solche Verminderung des Bettenangebots mit sich gebracht, dass der Fremdenverkehr ernstlich gefährdet erscheint. Ein staatlicher Erlass unterbindet die weitere „Zweckentfremdung" der Hotels. Es wird angeordnet, dass weitere Beherbergungsbetriebe dem Fremdenverkehr nicht mehr entzogen werden dürfen. Wie ernst die Angelegenheit genommen wird, beweist die neue Vorschrift, dass in ausserordentlichen Fällen, in denen in Zukunft ein Hotel umgewandelt werden soll, jeder einzelne Fall dem Reichsminister und Chef der Reichskanzlei zur Genehmigung vorgelegt werden muss. Er wird seine Entscheidung im Einvernehmen mit dem Staatssekretär für den Fremdenverkehr treffen.

Das Moorforschungsinstitut für das deutsche Bäderwesen

Das in dem weltbekannten sudetendeutschen Heilbad Franzensbad neueingerichtete Moorforschungsinstitut für das deutsche Bäderwesen ist am 16. Oktober vom Staatssekretär für Fremdenverkehr im Reichsministerium für Volksaufklärung und Propaganda und Präsidenten des Reichsfremdenverkehrsverbandes, Hermann Esser, feierlich eröffnet worden. Dem neuen Institut kommt im Rahmen der zahlreichen balneologischwissenschaftlichen deutschen Institute eine besondere Bedeutung zu. Es soll die Arbeit der ebenfalls dem Reichsfremdenverkehrsverband angeschlossenen Reichsanstalt für das deutsche Bäderwesen in Breslau auf dem wichtigen Sondergebiet der Balneologie ergänzen.

Im Anschluss an die Eröffnung hielt der Reichsfremdenverkehrsverband eine Sitzung seines wissenschaftlichen Ausschusses und eine Arbeitstagung der Geschäftsführer und Bäderreferenten der ihm angeschlossenen Verbände ab.

Preise für rationierte Nahrungsmittel im November 1941

Die Eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 496 J vom 26. September 1941 folgende Verfügung Nr. 496 K:

Für die im November 1941 nur gegen Rationierungsmarken beziehbaren Lebensmittel werden die nachstehenden Höchstpreise bzw. höchzulässigen Preisaufschläge gegenüber dem Preisstand von Ende August 1939 bzw. gegenüber dem Vormonat festgesetzt:

a) **Höchstpreise** für Zucker, Reis, Teigwaren, Mehl, Kochgriess, Maisgriess, Haferflocken, Hafergrütze, Rollgerste, Kakao, Kaffee und sog. Metzgereifette:

	Abgabepreis an Detaillisten gültig ab 25. August 1941 Fr. per 100 kg	Detail-Höchstpreis (inkl. Umsatzsteuer) gültig ab 1. November 1941 Netto Fr.
Zucker:		
Kristallzucker, weiss	84.—	—.96/kg
Kristallzucker, grob (Java)	80.—	—.91/kg
Würfelzucker, offen	89.—	1.03/kg
Würfelzucker, in 2½ kg-Paketen	92.—	2.60/Paket
Würfelzucker, in 1 kg-Paketen	92.50	1.05/Paket
Kandiszucker, braun (Qual. 6a und c)	151.50	1.95/kg
Kandiszucker, schwarz (Qual. 4 und 8)	161.50	2.15/kg
Rohzucker	84.—	1.05/kg
Reis:		
Siam naturel	46.50	—.55/kg
Siam Camolino	49.50	—.58/kg
Siam Glacé	50.50	—.62/kg
Piemonteser Camolino	74.—	—.92/kg
Teigwaren, sog. „Aktions"-Teigwaren, gewöhnlich, offen:		
Hörnli (Führungspflicht)	87.—	1.02/kg
Spaghetti	93.—	1.08/kg
Superieur-Teigwaren (allg. Sorten):		
offen	105.—	1.25/kg
in 500 g-Paketen	119.—	—.72/500 g-P.
in 250 g-Paketen	129.—	—.38/250 g-P.
Eierteigwaren, gewöhnliche:		
offen	140.—	1.71/kg
in 500 g-Paketen	154.—	—.94/500 g-P.
in 250 g-Paketen	164.—	—.50/250 g-P.
Aktions-Spezialeierteigwaren, Nudeln und Hörnli:		
offen	164.—	2.—/kg
in 500 g-Paketen	171.—	1.05/500 g-P.
Spezial-Eierteigwaren (Basis 3 Eier):		
offen	181.—	2.20/kg
in 500 g-Paketen	195.—	1.20/500 g-P.
in 250 g-Paketen	205.—	—.63/250 g-P.
Spezialitäten aus Spezialgriess, ohne Eier:		
offen	120.—	1.48/kg
in 500 g-Paketen	134.—	—.78/500 g-P.
Spezialitäten aus Spezialgriess, Basis 4 Eier:		
in 500 g-Paketen	225.—	1.33/500 g-P.
in 250 g-Paketen	235.—	—.69/250 g-P.
Weissmehl	83.—	1.06/kg
Kochgriess	83.—	—.97/kg
Einheitsmehl	42.50	—.53/kg
Maisgriess	59.—	—.70/kg
Haferflocken, offen	90.50	1.05/kg
Hafergrütze, offen	97.50	1.18/kg
Rollgerste Nr. 3, mittl. Körnung	95.—	1.14/kg
Kakaopulver:		
gezuckert, kur. Qualität, offen	1.90/kg	2.65/kg
gezuckert, in Originalpaketen der Fabriken	2.80/kg	3.50/kg
ungezuckert, kur. Qualität, offen	2.10/k	2.85/kg
ungezuckert, in Originalpaketen der Fabriken à 100 g u. mehr	3.—/kg	3.90/kg
Kaffee (reiner Bohnenkaffee): à 50 g	4.—/kg	—.26/p. Pak.
Pflichtkaffee, roh, offen	275.—	—
Pflichtkaffee, offen oder in Paketen	360.—	4.60/kg
übrige Sorten, offen	550.—	7.14/kg
übrige Sorten, in Paketen	580.—	7.40/kg
Metzgereifette (tierische Fette):	ohne Umsatzsteuer:	
Schmer, roh, und Speck zum Auslassen	—	4.20/kg
Schweineschmalz, ausgelassen, rein	470.—	5.20/kg
Rinderfett Ia, roh	—	2.70/kg
Rinderfett Ia, ausgelassen	—	3.40/kg
(betr. gemischte Metzgereifette vergl. Ziff. c)		

b) Die **höchstzulässigen Aufschläge** (gegenüber August 1939) für Speisefette und Speiseöle erfahren gegenüber der letzten Verfügung Nr. 496 J (Preise für rationierte Nahrungsmittel im Oktober 1941 siehe Hotel-Revue Nr. 40) im Monat November keine Änderungen.

c) Die **Preisgestaltung für alle übrigen rationierten Nahrungsmittel** (Butter, Käse, gemischte Speisefette, Hülsenfrüchte, Kaffee-Surrogate und Tee) bleibt sich ebenfalls gleich wie im Oktober.

Lieferungen an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler usw.): **Für solche Lieferungen ist ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detaillisten und dem Detailpreis in Anwendung zu bringen.**

Höchstpreise für Eipulver (Trockenei)

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 555:

1. Ab Mittwoch, den 22. Oktober 1941, gelten für Volleipulver, Trockeneiweiss krist. und Eigelbpulver, jeder Provenienz, die nachgenannten höchstzulässigen Handelszuschläge:

Bei Verkauf durch:	An folgende Abnehmer: Detaillisten	Grossverbraucher	Konsumenten
Importeure	8%	20%	26%
Zwischenhändler	2%	12%	18%
Detaillisten	—	12%	18%

2. Die vorerwähnten höchstzulässigen Handelszuschläge dürfen nur berechnet werden, sofern die nachverzeichneten Netto-Höchstpreise, in Franken, für Ware aller Provenienzen, nicht überschritten werden:

Volleipulver

Verkäufe an: Detaillisten Fr. per kg	Grossverbraucher Fr. per kg	Konsumenten Fr. per 100 g
27.—	30.—	3.20

Eiweisspulver oder Eiweiss krist.

Verkäufe an: Detaillisten Fr. per kg	Grossverbraucher Fr. per kg	Konsumenten Fr. per 100 g
28.—	31.—	3.30

Eigelbpulver

Verkäufe an: Detaillisten Fr. per kg	Grossverbraucher Fr. per kg	Konsumenten per 100 g
24.—	27.—	2.90

Die vorgenannten Höchstpreise verstehen sich netto, franko Käuferort, einschliesslich Verpackg. bzw. Düten.

3. Lieferungen von Zwischenhändler zu Zwischenhändler bzw. von Detaillist zu Detaillist, die als Kettenhandel im Sinne von Art. 2, lit. c der Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regluären Marktversorgung zu betrachten sind, sind untersagt. Soweit solche Lieferungen innerhalb der gleichen Handelsstufe schon vor dem Kriege regelmässig erfolgten, oder von Fall zu Fall durch die eidg. Preiskontrollstelle ausdrücklich bewilligt sind, müssen sich Verkäufer und Käufer in den höchstzulässigen Handelszuschlag gemäss vorstehender Aufstellung teilen.

4. Soweit der Detailhandel Rabatte bzw. Rückvergütung gewährt, dürfen die vorgenannten Detailhöchstpreise entsprechend erhöht werden, jedoch darf sich nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung äusserstenfalls der höchstzulässige Nettopreis ergeben.

5. Diese Verfügung tritt am 22. Oktober 1941 in Kraft.

Lockerungen der einschränkenden Öffnungsvorschriften für das Gastgewerbe

In Berücksichtigung verschiedener Begehren hat das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement die Kantone ermächtigt, denjenigen Verpflegungsstätten, welchen die Abgabe von Frühstücken vor 9 Uhr bewilligt ist, zu gestatten, auch Zwischenverpflegungen abzugeben, wie solche üblicherweise von Arbeitern und Marktfrauen eingenommen werden. Ob die vor 9 Uhr mit Bewilligung der Kantone geöffneten Verpflegungsstätten neben Frühstücken und Zwischenverpflegungen auch alkoholische Getränke vor 9 Uhr verabfolgen dürfen, bleibt der Regelung durch die Kantone überlassen. Ohne daherige Erlaubnis ist die Abgabe von alkoholischen Getränken vor

Die Equitherm-Regulierung ist eine sehr einfache Apparatur, welche die Kesseltemperatur ganz automatisch in Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen, mittelst einem Aussenfühler reguliert und dadurch bei geringstem Heizmittelverbrauch eine stets gleichbleibende Raumtemperatur garantiert.
Zahlreiche Referenzen über ausgeführte Anlagen.
SAUTER
FR. SAUTER A.G. FABRIK ELEKTR. APPARATE BASEL
Verlangen Sie unsere Prospekte

Sie vereinigt alle Vorteile der modernen Glühlampe
GLÜHLAMPENWERKE AARAU A.G., AARAU

Gouvernante-Mitarbeiterin
absolute Vertrauensperson, aus gutem Hause, **sucht per sofort Posten** in mittlerem Hotelhaushalt, auch als Stütze. — Chiffre **SA 2697 Z** an **Schweizer-Annoncen AG. Zürich.**

Küchenchef eventuell Alleinkoch
solider, zuverlässiger, sicher kalkulierender Mitarbeiter, **sucht Wintersaisonstelle.** — Offerten erbeten unter Chiffre M. A. 2450 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Seriösem und tüchtigem
Hotelier oder Restaurateur
ist Gelegenheit geboten, sich als Direktor mit Fr. 50—75 000.— an grösserem und rentablem Zürcher Geschäft zu
beteiligen.
Offerten unter Chiffre **OF 5806 Z.** an **Orell Füssli-Annoncen, Zürich,** Zürcherhof.

Vertrauensperson gesucht
Tochter aus guter Familie, mit guter Erziehung,
für Vertrauensposten, Buffet und Bureau
in Jahresstelle. Grossbetrieb. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Entlöhnung den Fähigkeiten entsprr. Nur im Fach gut ausgewiesene Bewerberinnen, 28 bis 38jährig, welche die Hausfrau voll vertreten können, wollen sich melden unter Chiffre D. K. 2474 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelwäsche nach wie vor Leinenweberei Langenthal AG
IN LANGENTHAL

9 Uhr untersagt. Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement empfiehlt den Kantonen für ihre bezüglichen Verfügungen Zurückhaltung. Die Kantone werden ferner ermächtigt, bestimmten oder allen Verpflegungsstätten, Unterhaltungsstätten und Veranstaltungen das Offenhalten über Neujahr und anlässlich der Fastnacht an höchstens je zwei Tagen auch nach 2 Uhr zu bewilligen.

Vermischtes

Fachkurse über Fremdenverkehr

Vom 21. bis 30. November 1941 veranstaltet die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung im Kongresshaus in Zürich Fachkurse über Fremdenverkehr. Die Anmeldungen haben bis spätestens den 3. November zu erfolgen (siehe Inserat). Interessenten, die zum Besuche der Kurse zugelassen werden, erhalten von der S.Z.V. Mitteilungen über eine materielle Erleichterung des Kursbesuches.

In bezug auf die Veranstaltung der Fachkurse geht die S.Z.V. von der Annahme aus, dass die Aufgabe, die nach dem Kriege vom gesamtschweizerischen Standpunkt aus gelöst werden muss, so gross sein wird und alle am Fremdenverkehr interessierten Kreise so vollständig in Anspruch nehmen dürfte, dass jetzt schon zu den nötigen Vorbereitungsarbeiten geschritten werden muss.

Die Kurse werden so angelegt sein, dass sie den Teilnehmern bleibende Werte vermitteln, die sie beruflich verwenden können. Die fraglichen Fachkurse gehören zur Vorbereitung dessen, was man in der Verkehrswerbung als den personellen Einsatz bezeichnet.

Wiederausgabe der Ferienabonnements im Winter 1941/42

Die Generaldirektion der S.B.B. teilt uns mit, dass die beteiligten Transportunternehmungen beschlossen haben, das Ferienabonnement zum Bezuge halber Billette als Kriegsnotmassnahme zur Förderung des schweizerischen Ferienverkehrs zu den bisherigen Preisen und Bedingungen auch im nächsten Winter, und zwar in der Zeit vom 20. Dezember 1941 bis 31. März 1942, auszugeben.

Eine Ausstellung schweizerischer Neustoffe

Vom Donnerstag, den 30. Oktober bis und mit Donnerstag, den 6. November 1941 findet in Zürich eine Ausstellung schweizerischer Neustoffe statt. Für die 14 vorgesehenen Abteilungen, die u. a. auch Seifen und Putzmittel, Textilien, Lebens- und Genussmittel, Brennstoffe, Ersatztreibstoffe usw. umfassen, haben sich weit mehr als 100 Aussteller angemeldet.

Totentafel

Georg Mantel †

Am 11. Oktober verschied im Spital Solarium in Gordola unser Mitglied Herr Georg Mantel, früherer Besitzer des bekannten Hotel du Lac in Locarno. Über 40 Jahre in Locarno ansässig, war der allzeit liebenswürdige Verstorbene einer der Pioniere der dortigen Hotellerie und erfreute sich überall höchster Achtung. Mehrere Jahre war er auch Präsident des Hoteliervereins Locarno. Den schwergeprüften Hinterlassenen unser aufrichtiges Beileid.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 44

Offene Stellen — Emplois vacants

Chef de service-Sekretär für sofort in Hotel nach Zürich gesucht. Anstellung ca. 2 Monate, als Ersatz für einberufenen Inhaber der Stellung. Chiffre 1201

Gesucht in Jahresbetrieb selbständige, gewandte **Lingère-Maschinenstopferin,** sowie 1 **Officegouvernante.** Chiffre 1202

Gesucht nach Basel in erstkl. Restaurant und Tea-Room: 1 **junger Koch** (Aide de cuisine), 1 **Serviertochter** (Tournante), 1 **Buffetlehrtochter,** ca. 20 Jahre, 1 **Barkellner.** Chiffre 1203

Gesucht in erstklassiges Stadtrestaurant: tüchtige **Chefs de rang** und **Commis de rang.** Chiffre 1204

Gesucht von mittelgrossem Haus in Graubünden mit Jahresbetrieb, Eintritt November/Dezember: eine tüchtige, zuverlässige **Maschinenwäscherin, Casserolier, Saallehrtochter,** sowie ein guterzogener Jüngling für **Kochlehrstelle,** ferner ein **Zimmermädchen** und ein **Hausmädchen.** Chiffre 1205

Officechef und **Officebursche** in Grossrestaurant zu baldigem Eintritt gesucht. Es wollen sich nur Bewerber melden, die ähnlichen Posten schon versehen haben. Off. m. Lohnansprüchen, Zeugniskopien u. Photo an Chiffre 1207

On demande cuisinière-aide ménage pour de suite; un **Barman** pour le 10 décembre. Chiffre 1208

Sekretärin, im Hotelfach bewandert, mit Führung des Journals und Kassawesen vertraut, wenn möglich mit Kenntnissen in Englisch, Stenodactylo, ins Graubünden gesucht. Ausführliche Offerten unter Chiffre 1209

Serviertöchter, tüchtige, flinke, gesucht. Eintritt sofort, für Buffet 3. Kl. Offerten mit Bild an Bahnhofbuffet **Buchs** (St. G.). (1206)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Bureau-Volontär (Hoteliierssohn), 22 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit einiger Erfahrung in Bureauarbeiten, kaufmännischer und Hotelfachschulbildung, sucht Engagement für diese Wintersaison. Ab 23. Dezember dienstfrei. Offerten erbeten an R. Sprenger, jun., Hotel Lattmann, **Bad Ragaz.** (91)

Secrétaire, diplôme de commerce, parlant couramment l'allemand, connaissant le service du téléphone, cherche place saison ou fixe. Chiffre 90

Salle & Restaurant

Barmaid, jüngere, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Winterengagement. Chiffre 57

Buffetdame, tüchtig im Fach, sprachenkundig, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre 101

Kellner, 20jährig, deutsch, franz. u. ital. sprechend, sucht Stelle in Tea-Room, Café, Restaurant oder Hotel. Zeugnisse zu Diensten. Marco Bavaud, **Lerchenbach** (Kt. Solothurn). (117)

Mädchen, 18jähriges, Französisch, Deutsch, sucht Stelle als **Saaltochter** oder evtl. in **Tea-Room.** Tessin bevorzugt. Gef. Offerten unter Chiffre F 12.807 L an Publicitas, **Lausanne.** [915]

Oberkellner, Chef de service, 32 Jahre alt, sprachenkundig, gut präsentierend, im Fach durchaus versiert, sucht Winter- oder Jahresengagement. Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 118

Obersaaltochter, selbständig, gesetzt. Alters, sucht Jahres- oder Saisonengagement. Gute Referenzen. Chiffre 106

Restaurant-tochter, tüchtige, sucht Engagement in nur seriösen Betrieb. Zeugnisse zu Diensten. Adr. Ida Steiner, **Remetschwil** (Kt. Aargau). (83)

Servier- oder Saaltochter, junge, gut präs., deutsch, franz., etw. engl. sprechend, sucht Wintersaisonstelle in gutes Hotel-Restaurant oder Saal. Ia Zeugn. u. Ref. Chiffre 100

Tochter, 22jährig, mit guter Hotelpraxis, wünscht Stelle für Service und Stütze der Hausfrau, evtl. auch als Saaltochter, in gutes Hotel im Tessin oder Graubünden. Beste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Gef. Off. an M. Sulzberger, Hotel Kurhaus, **Walchwil.** (92)

Tochter, ges. Alters, die schon am Buffet gearbeitet hat (keine Lehre), sucht Stelle zur Ausbildung im Buffetdienst. Chiffre 116

Cuisine & Office

Alleinkoch, 34 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, auch entremetskundig, sucht Winter- oder Jahres-Engagement Eintritt ab 1. Dez. möglich. Offerten unter Chiffre 987

Alleinkoch oder Aide, 32 Jahre, pâtisseriekundig, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 84

Alleinkoch, 33jährig, tüchtiger, sparsamer Arbeiter, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten an Gefr. Amsler, Gotthold, Füs. Kp. III/57, **im Feld.** (93)

Chef de cuisine ou cuisinier seul, avec références, 28 ans, francais-allemand, cherche place de saison d'hiver ou autre. Libre dès décembre. Chiffre 86

Commis de cuisine, 18½ ans, ayant travaillé 6 mois après son apprentissage dans un grand hôtel de premier rang, cherche place dans hôtel ou restaurant en Suisse allemande ou au Tessin. Offres à Jacques Meyer, 6, Route Aloys Fauquex, **Lausanne.** (119)

Cuisinier, qui connaît les entremets et la pâtisserie, cherche place de saison ou à l'année. Libre le 1er novembre. Chiffre 60

Cuisinier, 26 ans, très capable, ayant de bons certificats, cherche place de suite dans hôtel ou restaurant. Chiffre 63

Cuisinière capable, économe, cherche engagement pour la saison d'hiver. Valais ou Vaud de préférence. Offres sous chiffre 76

Cuisinier, 30 ans, cherche place, comme cuisinier seul ou dans brigade. Bons certificats à disposition. Chiffre 120

Gouvernante, gesetzten Alters, sucht Saison- oder Jahresstelle für Economat, Küche, Office. Chiffre 102

Koch, junger, tüchtiger, in allen Zweigen des Berufes gut bewandert, sucht Stelle per sofort in gutes Hotel. Offerten erb. unter Chiffre 103

Koch, 21 Jahre, Deutsch und Französisch, sucht Stelle als **Commis de cuisine.** Gute Zeugnisse. Chiffre 94

Koch, 29 J., mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresengagement als **Chef de cuisine, Chef de partie** oder **I. Aide.** Off. m. Lohnangabe an Walter Schmid, **Lotzwil** (Kt. Bern). (107)

Kochlehrstelle in der Ostschweiz gesucht von Jüngling, der die Real- und Sekundarschule absolviert hat. Offerten unter Chiffre 19

Küchenchef. Suche für meinen **Küchenchef** geeignete Stelle für den Winter. Auskunft durch S. Moser, Badhotel Adler, **Baden.** (61)

Küchenchef, gesetzt. Alters, vertraut mit der Führung einer sorgfältigen, zeitgem. Küche, sucht Stelle in gutgeführtes Saison- oder Jahresgeschäft als Alleinkoch. Besch. Anspr. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Chiffre 95

Officebursche, seriös, sucht per sofort Stelle zur Erlernung der deutschen Sprache. Ch. Denys, Hôtel La Sauge, poste, **Wytzwil** (Bern). (913)

Pâtissier, 24jährig, mit 1½jähriger Koch-Volontärzeit, in allen Teilen bestens bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle auf 15. Nov. oder 1. Dez. Chiffre 71

Pâtissier, in Restaurant- sowie Hotelbetrieb absolut selbständig, mit sehr guten Kenntnissen der Küche, sucht pass. Jahres- oder Saisonstelle als Pâtissier oder Pâtissier-Entremetier für sofort. Chiffre 108

Pâtissier oder **Pâtissier-Kochvolontär,** jüngerer, tüchtiger, flinker, spars. Arbeiter, sucht Stelle auf 15. Nov. oder Wintersaison. Chiffre 121

Etage & Lingerie

Gouvernante, Lingerie, Economat, tüchtig, sprachenk., sucht Vertrauensposten, evtl. als Stütze der Hausfrau. Referenzen erster Häuser. Jahresposten bevorzugt. Chiffre 89

Lingère, tüchtige, selbständige, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 80

Lingère, fleissig und seriös, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel, wenn möglich Grossbetrieb. Kann auch Zimmerdienst versehen. Chiffre 97

Lingère-Wäscherin. Gewissenhafte Tochter, ges. Alters, m. guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle als Lingère-Wäscherin, evtl. auch Wintersaisonstelle, ins Berner Oberland. Eintritt sofort möglich. Chiffre 110

Wäscherin, mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Off. an die Wäscherin des Hotel Ascona, **Ascona.** (123)

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Chiffre 88

Zimmermädchen, tüchtig und selbständig, servicekundig, sucht Stelle in grösseren Jahresbetrieb, evtl. auch Saisonengagement. Eintritt 1. Nov. Chiffre 96

Zimmermädchen, tüchtig, selbständig und sprachenkundig, ebenfalls im Service bewandert, sucht passende Stelle auf Anfang November in Zürich oder Umgebung. Evtl. auch als Anfangsgouvernante. Chiffre 98

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison in gutgehendes Hotel oder evtl. Passantenhaus (Jahresbetrieb). Offerten erbeten an F. M., Fischerstr. 8, **Luzern.** (109)

Zimmermädchen, gesetzten Alters, freundlich, selbständig, sauber und flink, servicekundig, 4 Sprachen, sucht Wintersaisonstellung mit guter Behandlung. Beantworte alle Offerten unter Chiffre E 37061 Lz. an Publicitas, **Luzern.** [914]

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonengagement. Off. T. Lüthi, Gerechtigkeitsgasse 30, **Bern.** (115)

Zimmermädchen, 36 Jahre, tüchtig, selbständig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 122

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Etagenportier, 37 Jahre alt, sprachenkundig, mit la Zeugnissen und Ref., sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 65

Concierge, Mitte dreissig, sprachenkundig, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 73

Concierge, gesetzten Alters, 4 Hauptsprachen, nüchtern und zuverlässig, mit langjährigen Zeugnissen, sucht Winterstellung, wenn möglich Winter und Sommer. Off. erb. an postlagernd L. P., **Lenz** (Graubünden). (114)

Conducteur, mit la Ref., sucht Wintersaisonengagement, auch als Portier-Conducteur in mittelgr. Hotel. Chiffre 66

Conducteur, Chauffeur-Conducteur, Conducteur-Concierge oder **Alleinportier,** sprachenkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaisonstelle. Off. unter Chiffre 113

Nachtconcierge, Conducteur, Telephonist, 28jährig, sucht Wintersaisonstelle. Deutsch, Franz., Englisch, erstkl. Zeugnisse und Ref. Adr. Max Richner, Rest. Burghalde, **Lenzburg.** (82)

Portier, 29 Jahre, solid und zuverlässig, deutsch, franz., etwas engl. spr., mit eigener Uniform, sucht Wintersaisonstelle als Conducteur, Allein- oder Etagenportier. Graubünden bevorzugt. Chiffre 111

Portier-Hausbursche, kräftiger, mit Zentralheizung und Bahndienst bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an R. Hürlimann, Posthof 9, **Schaffhausen.** (112)

Bains, Cave & Jardin

Badmeisterin, 35 J., sucht Stelle auf Anf. Nov., evtl. auch in Lingerie. Franz. und italienische Sprachkenntnisse. Chiffre 104

Kellermeister, routinierter, zuverlässiger, verheiratet, sucht Engagement. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 105

Divers

Fils d'hôtelier, sortant de l'Ecole professionnelle hôtelière, cherche emploi dans bon hôtel de Suisse allemande. Français, allemand. Références. Libre de suite. Chiffre 99

Gouvernante, 41 Jahre, tüchtig in allen Teilen des Berufes, sucht Stelle als Etagen- oder als Alleingouvernante in mittleres Hotel. Chiffre 87

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

3250 Officemädchen, Bar-Buffettochter, Zimmerlehrtochter, Pâtissier, Wäscherin, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3254 Jüngerer Portier, sprachenk., Küchenmädchen, kl. Passantenhotel, Ostschweiz.
3260 3 Zimmermädchen, Obersaaltochter, Serviertochter für Bar und Restaurant, Wäscherin-Glätterin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3267 Saaltochter, Caviste, Kaffeeköchin, Casserolier, Restaurant-tochter, Office-Küchenmädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
3278 Hausmädchen, Lingère, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
3283 Casserolier, Zimmermädchen, Saaltochter, Commis de rang, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz, Wintersaison.
3298 Restaurant-tochter, sofort, kl. Hotel, Zürich.
3300 Restaurant-tochter (allein), kl. Hotel, Zentralschweiz.
3302 Economat-Office-Gouvernante (gesetzte Person), Jahresstelle, erstkl. Passantenhotel, Zürich.
3303 Saaltochter, Wintersaison, mittl. Hotel, St. Moritz.
3306 Tochter für Zimmer und Service, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
3310 Alleinportier, Casserolier, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
3312 Hausbursche (evtl. Anfänger), Fr. 80.—, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
3315 Wäscherin, Aingeriemädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
3324 Officebursche (aus der Schule), sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
3329 Kaffeeköchin, Wäscherin, Zimmermädchen, Officemädchen, Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Tessin.
3336 Selbst. arbeitsame Saaltochter, Nov., Jahresstelle, Hotel 90 Betten, Genfersee.
3338 Haustochter, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
3340 Hausmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
3341 Femme de chambre (débutante), garçon de maison, 2 sommelières (18—23 ans), hôtel 30 lits, Suisse romande.
3345 Masch.-Wäscherin, Wintersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
3348 Jüngere Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3349 Portier für Bahn und Hausdienst, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3350 Secrétaire-caissière, novembre, hôtel 50 lits, Valais.
3354 Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Simmental.
3357 Sekretärin (Kasse, Reception), Anf. Nov., I. Lingère-Masch.-Stopferin, Ende Nov., Kaffee-Haushaltungsköchin, 10. Dez., Hotel 100 Betten, B. O.
3360 Etagenportier, Glätterin (auch Fremdenwäsche), Wintersaison, erstkl. Hotel, B. O.
3362 Glätterin-Lingère, mittelgr. Hotel, Davos.
3363 Alleinportier, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
3365 Selbst. Lingère (Nähen, Glätten, Stopfen), 10. Nov., Hotel 60 Betten, Genfersee.
3367 Saaltochter, Haushaltungs-Köchin neben Chef, Casserolier-Heizer, Officemädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Mürren.
3377 Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
3378 Kellner-Volontär, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3380 Hausbursche-Portier (nicht über 25 Jahre), kl. Passantenhotel, Kt. Solothurn.
3381 Restaurant-tochter, kl. Hotel, Graubünden.
3382 Telephonist, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3383 Officemädchen, Küchenmädchen, Lingeriemädchen-Wäscherin, Heizer-Casserolier, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
3389 Portier (Haus- und Bahndienst), ca. 28jährig, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Bern.
3391 Selbst. Lingère-Masch.-Stopferin, Officegouvernante, Jahresstellen, Grossrestaurant, Ostschweiz.
3393 Jüngere Köchin (aus der Lehre), sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3394 Pâtissier-Aide de cuisine, Restaurant-tochter, für Bündnerstube, Hausbursche, Lingère, Hotel 80 Betten, Wintersaison, Graubünden.
3398 Portier-Hausbursche (Zentralheizung besorgen), Hotel 50 Betten, Tessin.
3400 Serviertochter, Anf. Nov., Hotel 50 Betten, Tessin.
3401 Küchenbursche-Casserolier, Fr. 80.— bis 90.—, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
3404 Casserolier, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
3405 Chasseur (evtl. Anfänger), sofort, grosses Passantenhotel, Zürich.
3406 Hausmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
3411 Jüngere Sekretärin-Gouvernante (Stütze des Patrons), Jahresstelle, 1. Dez., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3413 Commis de rang, Jahresstelle, mittelgr. Passantenhotel, Ostschweiz.
3414 Lingère-Masch.-Stopferin (allein), Jahresstelle, 15. Nov., Zimmermädchen, tüchtig, servicekundig, 5. Nov., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3415 Zimmermädchen, Officemädchen, Caviste, Heizer, Schlosser-Reparateur, Pferdekutscher-Conducteur, Wintersaison, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.
3422 Telephoniste, français, allemand, dactylographie, bonne secrétaire, connaissant le français et l'allemand, à convenir, hôtel 80 lits, lac Léman.
3429 Barmaid, tüchtig, Wintersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
3430 Chef de rang (Bureau-Kenntnisse), sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3433 Sekretärin, Lingère, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 90 Betten, B. O.
3441 Hilfsportier, Fr. 80.— bis 100.— monatl., 1. Nov., mittl. Hotel, Interlaken.
3449 Commis de rang, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

Lehrstellenvermittlung:

3367 Saallehrtochter, Wintersaison, mittl. Hotel, Mürren.
3260 Saallehrtochter, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3256 Saallehrtochter, sofort, Hotel 100 Betten, Tessin.
3389 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
3375 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3250 Zimmerlehrtochter, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3325 Barlehrtochter, Fr. 100.- monatl., Wintersaison, Kursaal, Grb.
3304 Apprenti sommelier, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
3430 Kochlehrling, Dez., erstkl. Hotel, Tessin.

Winterkurse:
Fach u. Sprachen (Bureau): 6. Jan.–2. April
Küche: 6. Jan.–26. Febr. / 2. März–25. April
Service: 6. Jan.–28. Febr. / 2. März–25. April
Prospekt verlangen! Gratis-Stellenvermittlung!
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Staatlich subventioniert Tel. 25551

Wintersporthotel I. Ranges sucht als Stütze des Patrons in Büro, Kontrolle und Sport versierten
Chef de réception
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre W. H. 2475 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Am Luganersee **HOTEL**
in schönster Lage, ist ein
mit 28 Fremdenbetten, Restaurant, Locanda ticinese, eig. Strandbad u. kompletem Inventar, auf 15. März 1942
zu verkaufen oder zu verpachten.
Interessenten wollen sich melden unter Chiffre N. B. 2478 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre au bord du lac, à la Bellotte près Genève
petit hôtel-restaurant
avec mobilier et matériel. Très belle vue. Pour visiter et tous renseignements, s'adresser à l'Office des Faillites de Genève, place de la Taconnerie No. 7.

Tüchtiger **Barman**-Maître d'hôtel
gut präsentierend, deutsch, franz., engl. sprechend, **sucht passendes Engagement** in gutgehende Bar. Wintersaison od. Jahresstelle. **Evtl. Pacht. P. S. Postfach 25, Ouchy.**

In ein Spital der Ostschweiz wird ein
jüngerer Koch **gesucht**
Bewerber wollen ihre Offerten unter Beilage des Lehrzeugnisses und Angabe von Referenzen über bisherige Tätigkeit unter Chiffre OF 6275 Sch an Orell Füssli-Annoncen A. G. Schaffhausen senden.

Gesucht für die Wintersaison
BAR - PIANISTEN
mit prima Referenzen. — Offerten an Hotel Schweizerhof in St. Moritz.

Hotel u. Restaurant
(mittleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernenrecht, Mobiliar und Inventar in
LUZERN
auf 15. März 1942
äusserst günstig **zu verpachten oder zu verkaufen.** Verkaufssumme: Fr. 225 000.—, Anzahlung Fr. 40 000.—, Pachtzins Fr. 6000.—. Offerten unter Chiffre O. 36487 Lz. an Publicitas Luzern.

Hoteliierssohn, mit Diplom der Schweiz. Hotelfachschule, Handelsschulbildg., **gelernter Koch und Kellner, sucht**
Anfangsstelle als Sekretär
in grösseres Hotel. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten erb. an Willy Baumgartner, Hotel Bären, Cham, Tel. 4 74 12.

Geschäftstochter, tücht., zuverläss., im Hotelfach bewandert, aus guter Familie, mit guten Zeugn., **wünscht Vertrauensstelle als**
Stütze d. Direktion
evtl. Economat und Bureau, in Wintersaison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre F. L. 2482 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin
36jährig, mit langjähriger Praxis und vielseitigen Fachkenntnissen
sucht Wirkungskreis als
Gouvernante oder Buffetdame
Beste Zeugnisse und Referenzen stehen zu Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre H. B. 2476 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Sekretärin
für erstklassiges Hotel in bestbekanntem Sportplatz Graubündens
gesucht
Erfordernisse: Kenntnis der Bureauarbeiten im Hotel, Journal, Kassa, Sprachen, Stenographie, Maschinenschreiben. Dauerstellung u. familiäre Behandlung bei gutem Lohn für sich eign. Person. — Offerten mit Zeugn. u. Bild unter Chiffre P. S. 2488 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gut präsentierende, seriöse Tochter
sucht Stelle als
Restaurations- und Saaltochter
in nur gutgehendes Grossrestaurant oder Passantenhotel. Wintersaisonstelle nicht ausgeschlossen. Deutsch, Französisch, Italienisch. Gute Referenzen. Eintritt anfangs November. — Offerten unter Chiffre K. M. 2480 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations- u. Saaltochter
deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, gut präsentierend, gewandt und freundlich, **sucht Stelle in nur besseres Restaurant, Bahnhofbuffet oder Passantenhotel.** Saisonstelle nicht ausgeschlossen. Eintritt anfangs November. Offerten unter Chiffre E. Y. 2479 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

Weinhandlung in Zürich sucht in Jahresstelle tüchtigen
Kellerburschen
In allen Kellerarbeiten bewanderte Bewerber mit guten Kenntnissen in der Weinbranche belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo, sowie Gehaltsansprüchen einzureichen unter Chiffre W. Z. 2485 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Buchhalterin-Sekretärin
von grösserem Kuretablissement in Graubünden auf selbständigen Vertrauensposten
gesucht
Jahres- und Dauerstelle. Eintritt Ende November oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre B. H. 2483 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 30 octobre 1941
Nº 44

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 30 octobre 1941
Nº 44

Du Comité central

Séance du 24 octobre 1941 à l'Hôtel Bellevue-Palace à Berne

Le Comité central au complet s'est réuni à Berne vendredi dernier 24 octobre, à l'Hôtel Bellevue-Palace, pour une séance qui dura toute la journée et qui fut présidée par le Dr *H. Seiler*, président central, M. *E. Ehwert*, vice-président, et MM. *F. von Almen, R Bieri, H. Boni, G. Cottier, A. Fanciola, A. Gamma, F. Kottmann, R. Mojonnet* et *V. Wiedeman* prirent donc part à cette séance à laquelle avaient été invités M. le *Dr K. Boeschenstein*, chef de la section de la formation professionnelle de l'office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail, M. *H. R. Jaussi*, président de la commission scolaire de la S.S.H., et M. *Gölden-Morlock*, président de la commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier. Le Bureau central était représenté par le Dr *Riesen*, directeur, le Dr. *Streiff* et M. *F. Tritschler*.

1. Suppléments de chauffage et prix d'hiver

Le Comité central s'était déjà préoccupé de cette importante question au cours de sa dernière séance et il avait constaté que la hausse des prix de revient, qui est pour l'hôtellerie d'environ 35% depuis le début de la guerre, justifiait une hausse générale des prix d'hôtels. Mais il se rendit compte que la situation générale actuelle ne permettrait que difficilement une telle augmentation, et c'est pourquoi il se contenta de proposer aux sections une *légère majoration de 25 et 50 cts des suppléments de chauffage introduits l'année dernière.*

Après avoir pris connaissance des résultats de l'enquête faite à ce propos auprès des sections et le département fédéral de l'économie publique ayant, entre temps, accordé l'autorisation nécessaire à cet effet, *le Comité central de la S.S.H. décide de déclarer obligatoire pour tous les membres, avec entrée en vigueur au 1er novembre 1941, les suppléments de chauffage et de renchérissement suivants:*

Fr. 1.— (jusqu'à présent 75 cts) pour les établissements ayant des prix de pension minima jusqu'à fr. 9.75 y compris, respectivement des prix de chambres minima jusqu'à fr. 3.50 y compris.

Fr. 1,25 (jusqu'à présent fr. 1.—) pour les établissements ayant des prix de pension minima supérieurs à fr. 9.75 et jusqu'à fr. 14.— y compris, respectivement des prix de chambres supérieurs à fr. 3.50 et jusqu'à fr. 5.— y compris.

Fr. 1,50 (jusqu'à présent fr. 1,25) pour les établissements ayant des prix de pension minima supérieurs à fr. 14.— et jusqu'à fr. 17.— y compris, respectivement des prix de chambres minima supérieurs à fr. 5.— et jusqu'à fr. 7.— y compris.

Fr. 2.— (jusqu'à présent fr. 1,50) pour les établissements ayant des prix de pension minima supérieurs à fr. 17.— et des prix chambres minima supérieurs à fr. 7.—.

Cette majoration de 25 et 50 cts est considérée *expressément comme supplément de renchérissement*, c'est-à-dire qu'elle tient compte également des nouveaux impôts qui ont été introduits cette année comme: le sacrifice pour la défense nationale, l'impôt de défense nationale, l'impôt sur le chiffre d'affaires. En outre, les suppléments de chauffage majorés représentent à la fois des suppléments minima et maxima, c'est-à-dire qu'ils ne peuvent ni être réduits, ni être majorés. Pourtant, conformément à notre règlement des prix minima, des réductions peuvent être faites pour les enfants suivant les catégories d'âge. Les prix forfaitaires appliqués jusqu'à maintenant doivent être adaptés aux suppléments de chauffage majorés. Les prix forfaitaires proposés doivent comprendre les nouveaux suppléments de chauffage.

Pour les voyageurs de commerce et les militaires le supplément de chauffage ne doit pas dépasser fr. —.50 pour toutes les catégories d'hôtels, pour autant qu'il n'était pas prélevé de supplément de chauffage avant le début de la guerre déjà. Au cas où une surtaxe était déjà prélevée avant la guerre, le supplément de chauffage de 50 cts pour voyageurs de commerce et militaires peut être ajouté au supplément d'avant-guerre.

La décision ci-dessus *n'abroge nullement celle de la conférence des présidents de sections du 27 mars 1941, décision selon laquelle les prix de pension devaient être majorés de respectivement* 75 cts et fr. 1.—. Les nouveaux suppléments de chauffage doivent donc être ajoutés aux prix de pension majorés. En d'autres termes, un hôtel de sports d'hiver devra calculer ses prix de pension minima pour cet hiver en prenant comme base les prix de pension minima d'hiver et en y ajoutant la hausse décidée le 27 mars 1941 ainsi que le nouveau supplément de chauffage mentionné ci-dessus.

Etant donné le continuel renchérissement du coût de la vie, et comme jusqu'à présent il n'a pas été possible de majorer le prix des chambres, il est évident que cette *nouvelle réglementation* — qui a été communiquée à nos membres par voie de circulaire — doit être considérée comme *provisoire*. Suivant l'évolution des prix du marché, le *Comité central se réserve en tout temps la possibilité de remettre toute la question des prix en discussion.*

2. Réglementation générale obligatoire des prix

Le Comité central a appris avec satisfaction que les Chambres fédérales ont maintenant approuvé l'arrêté fédéral du 28 décembre 1940 qu'elles avaient, en son temps, renvoyé à un nouvel examen. On dispose actuellement des bases légales nécessaires pour *faire déclarer d'application obligatoire la réglementation des prix d'hôtels.* La Société suisse des cafetiers et restaurateurs n'a pas encore pris définitivement position au sujet du projet de loi qui a été élaboré en commun entre nos deux sociétés, mais sa réponse est attendue à bref délai et il sera alors possible de poursuivre les négociations à ce sujet avec les autorités fédérales. La direction a été chargée d'élaborer entre temps un projet de règlement pour les contrôles et les sanctions.

3. Réglementation et contrôle des prix

La direction communique que l'on a demandé à tous ceux de nos membres qui ont participé à l'*action de l'Hôtel-Plan « vacances à bicyclettes »* et qui, d'après les constatations faites, demandaient un nombre de coupons correspondant *à des prix inférieurs aux prix minima*, d'exposer leurs raisons. Cette affaire pourra être prochainement soumise à la commission de réglementation des prix.

De nouvelles négociations doivent avoir lieu avec la *Caisse suisse de voyage* car, jusqu'à présent, l'on n'a pas encore trouvé de solution satisfaisante au sujet de l'emploi des bons de voyages pour le paiement des consommations prises par les hôtes, dans les restaurants par exemple.

4. Le problème des apprentis sommeliers

Au cours de nombreuses conférences, une commission paritaire a, en son temps, avec l'approbation des associations professionnelles des employeurs et des employés de l'hôtellerie, posé les bases nécessaires *au relèvement qualitatif de la profession de sommelier.* Quoiqu'il soit d'accord en principe, le Comité central a cru devoir ajourner pour le moment la ratification qui était demandée à la S.S.H., car dans les circonstances actuelles créées par la guerre, la réglementation prévue présenterait certaines difficultés et la mise à disposition d'un nombre suffisant de places d'apprentissage serait un des principaux obstacles.

M. *Gölden-Morlock* (Zurich), président de la Commission paritaire, avait donc entrepris de développer les différents points qui avaient paru devoir soulever des difficultés. Il le fit dans un rapport qui témoigna de ses profondes connaissances professionnelles et de son grand dévouement à la cause de la profession de sommelier. Le peu de place dont nous disposons ne nous permet malheureusement pas d'entrer dans les détails des explications que le rapporteur a bien voulu donner. La discussion qui suivit permit en outre de traiter séparément les difficultés mentionnés et de faire certaines propositions qui seront examinées, puis le projet en question pourra être soumis à la ratification de l'assemblée des délégués.

5. Réorganisation de l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne

Les associations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration avaient déjà, il y a quelque temps, adressé une demande aux autorités fédérales pour que les *subventions versées à leurs écoles professionnelles soient augmentées.* Puis, au mois de juin 1941, eut lieu une conférence réunissant les délégués des trois associations intéressées et des représentants de la section pour la formation professionnelle, de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. Au cours de cette conférence, les représentants des autorités exposèrent que l'accord de subventions plus élevées dépendrait de *certaines modifications* à apporter dans l'organisation et l'exploitation des écoles en question, ainsi que d'une meilleure *sélection du programme d'enseignements* pour que: d'une part les élèves bénéficient de la formation professionnelle la plus complète possible, et d'autre part, pour que les établissements scolaires intéressés évitent de se faire une concurrence néfaste. A la prière de cette conférence, le Dr *Boeschenstein*, chef de la section pour la formation professionnelle, a depuis élaboré des *directives pour la réorganisation des quatre écoles de Lausanne, Lucerne, Neuchâtel* et *Zurich* et a fait un exposé à ce sujet au sein de la commission scolaire de la S.S.H. Comme la réalisation des propositions du Dr *Boeschenstein* pouvait avoir des conséquences financières sérieuses pour la Société, le Comité central désirait aussi être renseigné à ce sujet par le Dr *Boeschenstein* personnellement et celui-ci s'était déclaré prêt à répondre à ce vœu, ce qu'il fit au cours de cette dernière séance.

Pour commencer, le rapporteur donna un intéressant aperçu des dépenses des quatre écoles professionnelles pour les années 1933 à 1940. c'est-à-dire depuis l'entrée en vigueur de la loi fédérale sur la formation professionnelle. Ces dépenses furent les suivantes pour:

			en moyenne par an
Lausanne	fr.	637,716.–	fr. 79,715.–
Zurich	„	312,435.–	„ 39,054.–
Neuchâtel	„	341,305.–	„ 42,663.–
Lucerne	„	423,160.–	„ 52,895.–
		fr. 1,714,616.–	fr. 214,327.–

Ces frais ont été couverts par:

	fr.	en moyenne fr.
les subventions de la Confédération	250,175.–	31,272.–
les subventions des cantons et des communes	88,990.–	11,124.–
les écolages et finances de cours	626,843.–	78,355.–
des recettes diverses ..	11,471.–	1,434.–
les contributions des associations	737,137.–	93,392.–
	1,714,616.–	214,327.–

Abstraction faite de l'année 1940, l'exploitation de notre école professionnelle à Lausanne a coûté en moyenne environ fr. 87,000.— par an, qui ont été couverts par une subvention fédérale de fr. 14,000.—, une subvention cantonale de fr. 2,000.—, une contribution de notre Société de fr. 51,000.— et le reste, soit environ fr. 20,000.—, par les écolages.

Puis le rapporteur présente des considérations générales sur ce que l'on peut exiger d'un jeune homme qui veut se consacrer à la carrière hôtelière et sur la formation indispensable aux candidats qui veulent arriver aux places supérieures, aux employés qualifiés et aux employés subalternes.

Pour le rapporteur, les jeunes gens en dessous de 18 ans n'ont pas besoin de suivre les cours d'un école professionnelle et il est bon que l'on commence à apprendre chaque profession par en bas, c'est-à-dire que chacun ait à exécuter, non seulement les travaux agréables, mais également ceux « qui salissent les mains ». Pour obtenir un apprenti qualifié de l'hôtellerie il faut que les conditions suivantes soient remplies:

a) Un *tri minutieux* doit être fait entre les candidats aussi bien pour ceux qui veulent commencer leur apprentissage que pour ceux qui veulent occuper les places disponibles ou encore pour ceux qui veulent être admis dans une école professionnelle;

b) les exploitations doivent accorder toute leur attention à la formation complète des apprentis et des employés;

c) les écoles professionnelles doivent être organisées comme il convient et avoir des programmes d'enseignement appropriés. A ce sujet, une des conditions posées est que les écoles professionnelles se répartissent la tâche, en se basant sur les milieux dans lesquels elles recrutent habituellement leurs élèves, et qu'ainsi elles sélectionnent leurs buts d'enseignement.

Pour l'*Ecole professionnelle de Lausanne, le programme du Dr Boeschenstein prévoit que la division principale demeurera le cours professionnel hôtelier qui aura pour tâche de former le personnel supérieur de l'hôtellerie.* Celui-ci doit connaître tous les services d'un hôtel, mais pour cela il n'est pas nécessaire qu'il possède une dextérité manuelle absolue pour tous travaux qui se présentent dans une maison ou qu'il connaisse toutes les branches professionnelles dans tous leurs détails, mais il doit pouvoir *juger le travail effectué et donner des instructions.* Parmi les *conditions d'admission* aux cours professionnels hôteliers dont le programme sera réparti sur 3 semestres de 5 mois chacun, mentionnons:

1. L'âge der 18 ans révolu.

2. *a*) Une bonne culture générale correspondant aux programmes enseignés jusque dans les classes supérieures d'une école secondaire supérieure (Ecoles cantonales, gymnases, écoles de commerce);

b) une culture générale correspondant au programme enseigné dans une école secondaire moyenne (collèges, écoles de commerce) et possession d'un *certificat de capacité comme cuisinier ou sommelier, et prouver une activité professionnelle d'au moins trois ans* (durée de l'apprentissage comprise) *dans l'hôtellerie;*

c) une culture générale comme indiqué sous lettre *b*), et prouver *une activité professionnelle d'au moins 4 ans dans l'hôtellerie.*

3. Des *connaissances suffisantes en français* pour pouvoir suivre les cours.

Le candidat devra donner la preuve de son instruction générale lors d'un *examen d'admission.* Celui-ci portera sur la langue maternelle du candidat et sur une langue étrangère (la langue française devant en tous cas faire l'objet d'un examen), l'arithmétique et la géographie (dans le cadre des programmes d'enseignements mentionnés sous lettre *a*) et *b*)). Les porteurs d'un certificat de maturité ou du diplôme d'une école de commerce, qui sont reconnus comme équivalents au certificat de capacité par le département fédéral de l'économie publique, sont dispensés de l'examen d'admission. Selon l'avis du rapporteur, ces prescriptions permettraient d'avoir dans les écoles professionnelles *des élèves ayant une bonne culture générale ou ayant déjà fait leur preuve dans la pratique.* On éloignerait ainsi les éléments qui ne sont pas mûrs pour suivre de tels cours et qui n'ont rien à faire dans une école professionnelle subventionnée qui a pour tâche *de former des hôteliers parfaitement qualifiés.*

Avec 32 ou 33 heures hebdomadaires, plus 11 à 14 heures par semaine pour les devoirs et travaux libres — si l'on compte 21 semaines par semestre — on obtient un total, pour les 3 semestres, de 2037 heures de cours qui pourront être réparties comme suit sur les diverses branches d'enseignement: langue maternelle 105 heures, 1ère langue étrangère 252, 2ème langue étrangère 189, 3ème langue étrangère 189, arithmétique commerciale 84, comptabilité 84, droit 84, sténographie 84, dactylographie 84, économie commerciale 84, marchandises 84, oenologie 42, travaux pratique 630 (9 à 12 heures par semaine), soit au total 2037 heures. L'établissement du plan d'études reste naturellement réservé à la commission scolaire, les indications ci-dessus étant simplement destinées à servir de directives. On propose en outre de prévoir pour les langues étrangères un degré inférieur et un degré supérieur, en tous cas pour les deux premiers semestres, pour que les élèves avancés ne soient pas ainsi handicapés par les débutants.

Outre le cours professionnel hôtelier qui formerait la division principale, l'école professionnelle de Lausanne donnerait encore des *cours spéciaux, d'une durée de 8 à 10 semaines, pour permettre au personnel d'hôtel de perfectionner sa formation.* On prévoit des cours pour le personnel de bureau, pour les chefs de cuisine et pour les maîtres d'hôtel. Le fait que le rapporteur n'a pas parlé des cours de cuisine de 5 à 6 mois pour les élèves qui ne voulaient pas devenir chef de cuisine, cours qui ont été donnés jusqu'à présent et qui ont toujours été appréciés, constitue certainement un oubli.

Au point de vue *financier*, le *Dr Boeschenstein* croit que le programme esquissé pourra être réalisé avec les dépenses moyennes et les subventions des années 1933 à 1940 mentionnées ci-dessus, ceci pour une fréquence moyenne de 40 à 50 élèves pendant toute l'année.

Après que le président eut adressé ses sincères remerciements au Dr Boeschenstein pour son exposé, eut lieu une discussion qui montra que l'on approuvait en principe les propositions du chef de la section pour la formation professionnelle. On ne se cache toutefois pas qu'il faudra faire des efforts considérables pour arriver à avoir le nombre d'élèves nécessaire et les *dernières expériences faites* dans ce domaine ont montré que le *cours complet* tel qu'il est proposé ne pourrait être exécuté qu'en temps normal.

Tout le monde est par contre d'accord que l'on doit exiger *une formation préliminaire* des élèves suffisante et M. *Jaussi*, président de la commission scolaire, insista particulièrement sur ce point. Pour terminer l'on posa aussi la question d'une éventuelle élévation de la subvention fédérale accordée à l'Ecole, ceci afin de permettre de maintenir les écolages dans des limites accessibles et de favoriser ainsi la fréquentation de notre institut.

Dans ses considérations finales, le Dr *Boeschenstein* fit remarquer que l'on ne doit pas trop se laisser influencer par les conjonctures actuelles en envisageant la réorganisation de l'Ecole professionnelle. Il est cependant évident, qu'en temps de guerre, on ne peut brusquement introduire le nouveau programme complet. Au point de vue de la subvention, il faut tenir compte du fait que par raison d'économie, les *crédits attribués à la formation professionnelle ont été, en général, réduits au cours de ces dernières années.* Il existe cependant un crédit particulier destiné à certains cas spéciaux et on pourrait éventuellement y avoir recours ici.

La question de la réorganisation de l'Ecole professionnelle préoccupera fort la commission scolaire et le Comité central au cours de ces prochains mois car, même en temps de guerre, on ne peut négliger la préparation de jeunes hôteliers qualifiés et il faut aussitôt que possible faire en sorte que l'Ecole professionnelle puisse rouvrir ses portes le printemps prochain et cela avec un programme qui corresponde à ce qu'on attend d'elle.

6. Droits d'auteur

La Direction communique que les négociations entre les délégués de l'hôtellerie et de la restauration et les représentants de la Société des auteurs, au sein de la commission arbitrale présidée par M. *Bolla*, juge fédéral, *n'ont encore abouti à aucun résultat.* Toutefois, on *espère arriver à une réduction appréciable des tarifs* demandés primitivement par la Société des auteurs « Suisa ». Les nouvelles taxes entreront en vigueur au début de 1902 3 la sentence arbitrale sera rendue très prochainement.

7. Location de chambres meublées

Quoique, comme on s'en souvient, la conférence convoquée au mois de juillet par l'Office fédéral des transports avec les représentants des gouvernements cantonaux, ait eu une attitude

---

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Madame

Vve J. à Porta

Propriétaire de l'Hôtel Bernina à Genève

décédée à Genève, le 18 octobre 1941.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central:

Le président central:
Dr H. Seiler.

négative au sujet d'une *réglementation fédérale* de la location des chambres meublées, la sous-commission de la commission d'experts en matière touristique a proposé à l'office fédéral des transports de *déléguer aux cantons*, par des prescriptions générales, *le soin de réglementer cette location*. Le Comité central estime qu'une telle solution serait nuisible aux intérêts de l'hôtellerie, car les expériences faites jusqu'à maintenant prouvent que les prescriptions prises par les cantons dans ce domaine ont eu pour effet, au lieu d'une diminution, une augmentation de ce genre de location. C'est pourquoi les représentants de l'hôtellerie dans la commission d'experts ont été chargés de s'en tenir à une réglementation fédérale.

Le Comité central a encore discuté quelques points d'ordre interne et, par suite du manque de temps, diverses autres questions durent être renvoyées à une prochaine séance.

Trafic et Tourisme

Abonnements de vacances et billets du dimanche

Comme l'an passé, l'émission des abonnements de vacances prendra fin le 31 octobre. L'hiver prochain, les abonnements de vacances seront émis durant la période du 20 décembre au 31 mars.

Nous apprenons, d'autre part, que les C.F.F. envisagent la possibilité d'introduire à nouveau les *billets du dimanche* dès que les circonstances le permettront, c'est-à-dire dès que le trafic des marchandises qui a été intense cet automne se sera quelque peu réduit et dès que la production d'énergie électrique qui avait fortement diminué par suite de la longue période de sécheresse sera redevenue normale. Certains journaux ont déjà publié les dates du 1er décembre et même du 15 novembre pour cette réintroduction, mais il semble qu'en Haut lieu on n'a pas encore pris de décision définitive à ce sujet. Nous espérons aussi revoir bientôt ces facilités de transports qui étaient si appréciées des touristes.

SWISSAIR

La guerre a fortement entravé le trafic aérien durant l'année 1940. Seules ont pu fonctionner temporairement les lignes Locarno–Rome, Locarno–Barcelone et Zurich–Munich. Il s'ensuit que les kilomètres parcourus ont diminué de 1.189.913 à 248.880, le nombre des passagers de 28.331 à 1613, les recettes de 1.663.452 francs à 313.575. Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que l'exercice 1940 solde par une perte de 74.250 fr. qui, s'ajoutant à la perte de l'année précédente de 5978 fr., porte le solde passif total à 80.228 fr.

Divers

Après la Foire suisse de Lugano

Bien qu'elle soit la plus jeune des trois foires nationales, la Foire suisse de Lugano a gagné, dans les quelques années de son existence, une ampleur et une importance toujours accrues. Deux nouvelles halles ont été construites pour satisfaire à la demande des exposants de plus en plus nombreux. Le visiteur est conquis par la grâce et l'élégance qui se manifeste dans les moindres détails: les stands sont richement décorés, les étalages sont échafaudés avec ingéniosité, les expositions paysannes étalent le bariolage pittoresque de leurs chatoyantes couleurs.

Un grand stand était occupé par l'*Office fédéral de l'économie de guerre*, un autre par l'*Office fédéral de l'alimentation*. Les autorités ont essayé, ici, avec bonheur, par des démonstrations et des expositions pratiques et suggestives, de démontrer à la population les efforts soutenus jusqu'à ce jour, pour assurer l'approvoisionnement en matières premières et en denrées alimentaires. L'industrie en général et l'industrie hôtelière en particulier, l'agriculture et l'artisanat tessinois étaient également fort bien représenté.

Un voeu de M. le conseiller fédéral Celio

Lors de la journée officielle, M. le conseiller fédéral Celio a prononcé un important discours au cours duquel il exprima le vœu suivant:

« Il faut que le peuple suisse sache que, si la guerre devait encore se poursuivre au delà de l'hiver, elle resserrerait encore son étreinte sur la Suisse neutre et pacifique. Il convient don qu'elle s'y prépare à temps, en n'utilisant ses réserves qu'avec parcimonie. *Produire et économiser ne veulent pas dire vivre dans la solitude de la Thébaïde. Le tourisme suisse — qui me tient tant à coeur, car c'est également une industrie importante pour notre pays — s'il ne peut se développer, du moins doit-il vivre, même sous un régime d'économie contrôlée. Voyager ne signifie pas gaspiller.* Ce qui importe, c'est que tous les Suisses et les étrangers résidant chez nous ne consomment pas plus de produits que l'exige une existence réglée. C'est par ce moyen que nous pourrons éviter les jours de grande détresse. »

Vins mousseux et Champagne
BOUVIER
la plus ancienne marque suisse

BLANK & CO.
Première maison suisse vendant exclusivement aux Hôtels et Restaurants des
VINS ROUGES FRANÇAIS
Importation directe
Caves et Bureaux:
Rue de Fribourg 7, VEVEY Téléphone 5.24.86
Entrepôts particuliers en douane. — Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gares C.F.F.
Représentants
à disposition de MM. les Hôteliers et Restaurateurs pour tous renseignements, prix et échantillons.
Pour la Suisse alémanique: MM.
A. Blattner, St-Gall
S. Mauch, Holeestrasse 77, Bâle Tél. 3.28.89
C. Muller, Neuveville, Tél. 8.72.40
E. Munzinger, Rue des Vergers 6 A, Clarens, Tél. 6.21.04
M. Schaeffer, Limmatquai 88, Zürich Tél. 2.42.22
A. Schaer, Muldenstrasse 42, Berne
Pour la Suisse romande: MM.
J. Arragon, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey, Tél. 5.26.54
L. Belotti, Avenue de France 33, Lausanne Tél. 2.60.15
E. Pahud, Avenue Sémalèche, Pully-Nord Tél. 2.77.76
J. Rossier, La Vigie, Corsier Tél. 5.17.43
J. Séchaud, Avenue Léman 36, Lausanne Tél. 2.96.94
Pour Valais et Tessin: M.
Aug. Lugon, Evionnaz Tél. 6.26.04
Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln eventuell mit bequemem Griff.
Ed. Liebherr, Ermatingen Tel. 5296

EHEPAAR
sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle
Zimmermädchen - Lingère, gelernte Weissnäherin, servicekundig. Portier-Conducteur od. Alleinportier, beherrscht auch den Kellnerberuf. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Beste Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten an F. O. B., Postfach 79, Weinfelden (Thurg.).

FACHKURSE ÜBER FREMDENVERKEHR
SZV
Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung in Zürich
veranstaltet in der Zeit vom 21. bis 30. November 1941
im Kongresshaus Zürich
Fachkurse über Fremdenverkehr
deren Besuch den im Verkehrswesen tätigen Schweizern offen steht. Die Kurse sind ganztägig.
Anmeldungen und Anfragen sind bis spätestens 3. November an die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, Abteilung Fachkurse, Bahnpostfach Zürich, zu richten. Sie müssen folgende Angaben enthalten: Name, Vorname und Adresse, Geburtsdatum, Geburts- u. Heimatort, Bildungsgang, Sprach- und besondere Kenntnisse, bisherige Tätigkeit.
Ueber die Zulassung entscheidet die Kursleitung. Bei starkem Zudrang können Interessenten zur Teilnahme an späteren Kursen eingeladen werden.

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Gemüsekonserven
Früchtekonserven
Fischkonserven
liefert in vorzüglicher Qualität
HANS GIGER BERN
Gutenbergstrasse 3 Telephon 22735

Zu kaufen gesucht
jeden Posten Wein-, Spirituosen-, Likör- u. Medizinal-
Flaschen
Offerten an Postfach 479, Luzern.

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Vorteilhafte Putzmittel:
KELLERS Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Sämtliche
Früchte
und
Gemüse
liefert vorteilhaft
A. KOLP
Winterthur, Wartstrasse 21
Telephon 2 69 89

Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel
H. BÉARD
MONTREUX
Réparation et réargenture au 1er titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1er ordre

Causa malattia da vendere in Locarno
Albergo
22 letti, con Ristorante
con buona clientela. Casa in buon stato con tutto confort moderne. Per trattare rivolgersi al No 2462 Schweizer Hotel-Revue, Basilea 2.

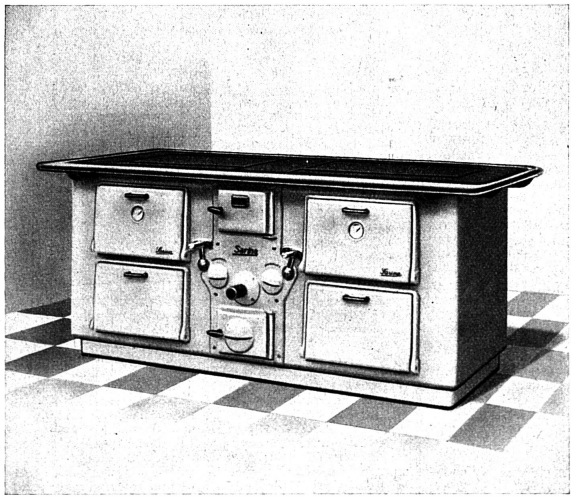
Für Hoteliers u. Gastwirte! Gelegenheit!
Zu verkaufen in nächster Nähe der Stadt in schönster, sonniger Lage.
HOTEL-RESTAURANT
16 Fremdenzimmer, 4 Dienstenzimmer, Badzimmer, 1 grosser Saal, 2 kleine Säle, grosse Glasterrasse, grosse Küche. Vollständiges Betriebsinventar. Bestuhlung für über 100 Personen. 5449 m² Land, wobei 3236 m² Bauland. Kaufpreis Fr. 180 000.—. Anzahlung 50 000.—. Auskunft erteilen M. v. Wattenwyl & Cie., Theaterplatz 2, Bern.

Abzugeben
wegen Umzug
gutgehendes
Restaurant
im Zentrum von Chiasso. Verkaufsbedingungen direkt durch Chiffre P.E. Nr. 1902 Publicitas Lugano. Vermittler ausgeschlossen.

Pâtissier
tüchtiger, mit prima Zeugnissen und guten Kochkenntnissen, sowie erfahrenes
Zimmermädchen
suchen Saisonstelle
wenn möglich im gleichen Hotel. Offerten unter Chiffre E. R. 2470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gut präsentierende
Barmaid
gute Mixerin und Verkäuferin, sucht Saison- oder Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre M. M. 2471 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sarina
«Dernière Création»
Type de fourneau de cuisine à gazéification de bois pour hôtels et restaurants
Appareils à grand rendement.
Chauffage intense des plaques.
Très grande production d'eau chaude.
Renseignements, visite et devis, sans frais ni engagement.
ETABLISSEMENTS SARINA S.A. FRIBOURG Tél. 4.31



HORGEN GLARUS
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
213
EINGETRAGENE INSERATFORM